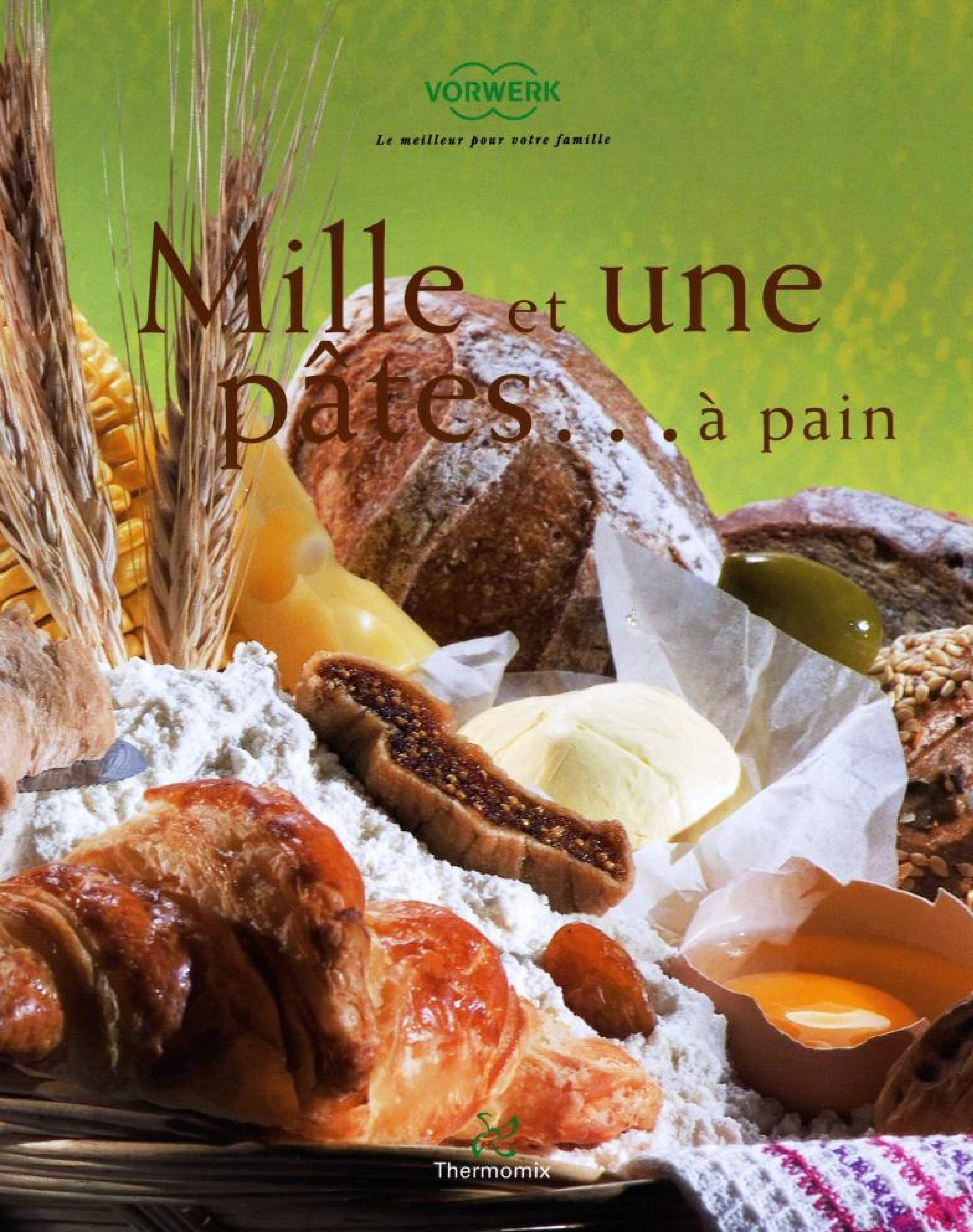
VORWERK

Le meilleur pour votre famille

Mille et une pâtes... à pain



Thermomix

VORWERK

Le meilleur pour votre famille

Mille et une pâtes... à pain

Thermomix

Chère cliente, cher client,

« Bon comme du bon pain ! » Cette expression est d'autant plus vraie quand on fait son pain à la maison. Quel plaisir de pétrir la pâte et de façonner toutes sortes de tresses, de baguettes, de boules ou de couronnes… Et quel parfum délicieux embaume la maison quand le pain cuit au four ! Sans compter le plaisir de partager son pain en famille ou entre amis…

Ce sont nos clients qui nous ont fait part de leur envie de faire du pain avec le Thermomix lors d'une récente étude de satisfaction, et voilà, nous répondons à cette attente avec un livre entièrement dédié à ce thème. Evidemment le Thermomix est un allié parfait pour réaliser son pain régulièrement, et même quotidiennement !

David Fleury, le chargé de développement des recettes chez Thermomix, vous a concocté un éventail de recettes, de la plus rapide à la plus sophistiquée, et de la plus simple à la plus exotique. A cela s'ajoutent les conseils d'un boulanger de cœur et d'âme, Gérard Têtedoie, pour vous proposer un livre qui deviendra une référence en la matière.

Au delà du plaisir de faire son pain, cet aliment de base est indispensable pour notre équilibre alimentaire. Depuis le début du dernier siècle la consommation du pain est en baisse. En 1900 les Français mangeaient en moyenne 900 g de pain par jour, alors qu'aujourd'hui, la consommation moyenne journalière n'est plus que de 160 g ! Et pourtant, les nutritionnistes nous le confirment, les glucides complexes, les vitamines et les minéraux contenus dans le pain représentent une bonne partie de nos apports quotidiens. Il reste le support et le complément idéal de tout ce que vous mangez, surtout si vous privilégiez des pains plutôt complets que du pain blanc.

Alors chères boulangères et chers boulangers, le Thermomix vous attend… Et ne soyez pas étonnés si on vous demande : « *Une baguette pas trop cuite s'il vous plaît !* ».

Sandra Jossien
Responsable Marketing



Le B.A.-BA

Si la grande majorité des pâtes pétries concerne les pains et les viennoiseries, nous n'avons pas oublié pour autant les autres sortes de pâtes.
Nous les avons réunies dans ce chapitre auquel vous pourrez vous référer pour concocter une multitude de préparation sucrées ou salées.

Pâte à choux

Thermomix : 7 mn

150 g d'eau
80 g de beurre
1/2 c. à café de sel fin
10 g de sucre en poudre
(pour les pâtes sucrées)
120 g de farine de blé type 55
3 œufs

- Mettre dans le bol l'eau, le beurre en morceaux, le sel et éventuellement le sucre et régler **5 mn / 100° / vitesse 1**.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine et mixer **1 mn 30 / vitesse 3** (la pâte doit avoir l'aspect d'une pâte sablée).
- Ajouter ensuite les œufs un à un par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche à **vitesse 5** puis mixer **30 sec / vitesse 5**.

Pâte à crêpes

Thermomix : 4 mn 20 sec

60 g de beurre
250 g de farine de blé type 55
500 g de lait 1/2 écrémé
3 œufs
50 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 c. à café de cognac
1 pincée de sel

- Mettre le beurre coupé en morceaux dans le bol et programmer **4 mn / 60 ° / vitesse 1**. Ajouter tous les autres ingrédients dans le bol et mixer **20 sec / vitesse 5**.
- Laisser reposer 1/2 heure avant de cuire sur une poêle antiadhésive.

Conseil Thermomix

Si la pâte vous paraît trop épaisse à la cuisson, n'hésitez pas à la diluer avec un peu de lait.

Pâte à gaufres

Thermomix : 20 sec

250 g de farine de blé type 55
1 sachet de levure chimique
2 œufs
1 c. à café rase de sel
70 g de beurre
+ 10 g pour le gaufrier
360 g de lait 1/2 écrémé
30 g de sucre en poudre

- Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **20 sec / vitesse 9**.
- Laisser reposer 1 h dans un endroit tiède.
- Pour la cuisson, se reporter au mode d'emploi de votre appareil. Servir les gaufres saupoudrées de sucre glace Thermomix et déguster aussitôt.

Conseil Thermomix

Accompagnez de confiture, sauce au chocolat, miel…

Pâte à galettes

Thermomix : 30 mn

500 g de farine de sarrasin *(blé noir)*
800 g d'eau
1 jaune d'œuf
15 g d'huile
10 g de gros sel de Guérande

- Introduire tous les ingrédients dans le bol et mixer **20 sec / vitesse 5**.
- Racler les parois du bol avec la spatule et mixer à nouveau **10 sec / vitesse 5**.
- Laisser reposer au moins une heure avant utilisation.

Conseil Thermomix

Pour cuire les galettes, utilisez de préférence une galétoire en fonte graissée, sur laquelle vous étalerez la pâte avec un "rateau à crêpes". Si vous préférez utiliser une poêle antiadhésive, n'hésitez pas à diluer la pâte à l'eau pour la rendre plus liquide.

Pâte à pizza

Thermomix : 3 mn 30 sec

10 g de levure boulangère fraîche
100 g d'eau
100 g de lait 1/2 écrémé
350 g de farine de blé type 55
1 c. à soupe d'huile d'olive
1/2 c. à café de sel

- Mettre la levure émiettée dans le bol avec l'eau et 10 g de lait et régler **1 mn 30 / 37° / vitesse 2**.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine, l'huile et le sel et mixer **2 mn /** / , en ajoutant les 90 g de lait restant au bout d'1 mn.
- Sortir la pâte du bol, la rouler en boule et la mettre dans un saladier. La couvrir d'un linge et la laisser reposer 1 h avant de l'étaler finement à la main ou au rouleau.
- Répartir la garniture à sa surface et cuire 30 mn au four préchauffé à 210° (th. 7), en position basse.

Pâte brisée

Thermomix : 1 mn

200 g de farine de blé type 55
100 g de beurre mou en morceaux
60 g d'eau
1/2 c. à café de sel fin
1 c. à café de sucre vanillé
(pour une pâte sucrée)

- Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler **1 mn /** / .
- Sortir la pâte du bol.
- On peut l'utiliser tout de suite ou la laisser reposer quelque temps : la rouler en boule en la frottant légèrement de farine, la mettre dans une terrine et la couvrir d'un linge.

Conseil Thermomix

Remplacez 30 g de farine par 50 g de poudre de noisettes pour donner un goût original aux tartes sucrées.

Pâte d'amande

Thermomix : 1 mn 10 sec

200 g de sucre en poudre
200 g d'amandes émondées ou de poudre d'amandes
2 petits blancs d'œufs
1/2 c. à café d'extrait d'amande amère

- Mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec / vitesse 9**. Réserver dans un petit bol.
- Mettre les amandes dans le bol et mixer **50 sec / vitesse 10**.
- Ajouter le sucre et mixer **10 sec / vitesse 3** en introduisant par l'orifice du couvercle les blancs d'œuf et l'extrait d'amandes amères.
- Mettre la pâte au frais pendant 1/2 h avant de la travailler pour faire des fruits déguisés ou d'autres petits fours.

Conseil Thermomix

Cette pâte se conserve huit jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

Pâte feuilletée express

Thermomix : 15 sec

150 g de farine de blé type 55
150 g de beurre en morceaux congelé au préalable
75 g d'eau froide
1 pincée de sel

- Congeler le beurre en morceaux à l'avance.
- Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **15 sec / vitesse 6**.
- Sortir la pâte du bol et l'étaler la pâte en rectangle sur un plan de travail bien fariné, et la replier en trois avant de la tourner d'1/4 de tour.
- Répéter cette opération trois fois ou plus, en abaissant à chaque fois la pâte à l'aide du rouleau et d'un peu de farine.
- Etaler la garniture choisie et enfourner selon les indications de la recette.

Pâtes fraîches

Thermomix : 40 sec

300 g de farine de blé type 55
3 œufs
1 c. à café rase de sel fin

- Introduire tous les ingrédients dans le bol et mixer **20 sec / vitesse 8**.
- Racler les parois du bol avec la spatule et racler à nouveau **20 sec / vitesse 8**.
- Sortir la pâte du bol et la laisser reposer 1 heure avant de l'abaisser au rouleau sur un plan de travail fariné.

Conseil Thermomix

Une fois abaissés en faible épaisseur, vous pouvez coupez les pâtes de différentes manières, pour faire des tagliatelles ou des raviolis par exemple.

Pâte sablée

Thermomix : 10 sec

250 g de farine type 55
130 g de beurre mou en morceaux
120 g de sucre en poudre
1 œuf
1 sachet de sucre vanillé

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **10 sec / vitesse 4**.
- Sortir la pâte du bol, et la mettre en boule sans la malaxer.
- Mettre la pâte dans un moule et l'abaisser avec la paume de la main, en « poussant » la pâte vers les bords.
- Réserver au frais 30 mn avant de cuire à 180° entre 20 et 30 mn en fonction de l'épaisseur de la pâte.

Pasta frolla

Thermomix : 2 mn 10 sec

150 g d'amandes émondées
100 g de sucre en poudre
250 de farine type 55
85 g de beurre ramolli
2 œufs
1 pincée de sel

- Mettre les amandes et le sucre dans le bol et mixer **10 sec / vitesse 6**.
- Ajouter le reste des ingrédients et pétrir **2 mn / /** en aidant de temps à autre avec la spatule.
- Sortir la pâte du bol, la mettre en boule et la réserver au frais pendant 1 h avant de l'étaler dans un moule à tarte et de cuire au four préchauffé à 180° (th. 6) pendant 20 à 30 mn selon l'épaisseur de la pâte.

Conseil Thermomix

Cette version de pâte sablée se prête à merveille à la confection de tarte aux fruits (fraises, abricots, poires…), car sa texture met les fruits en valeur.

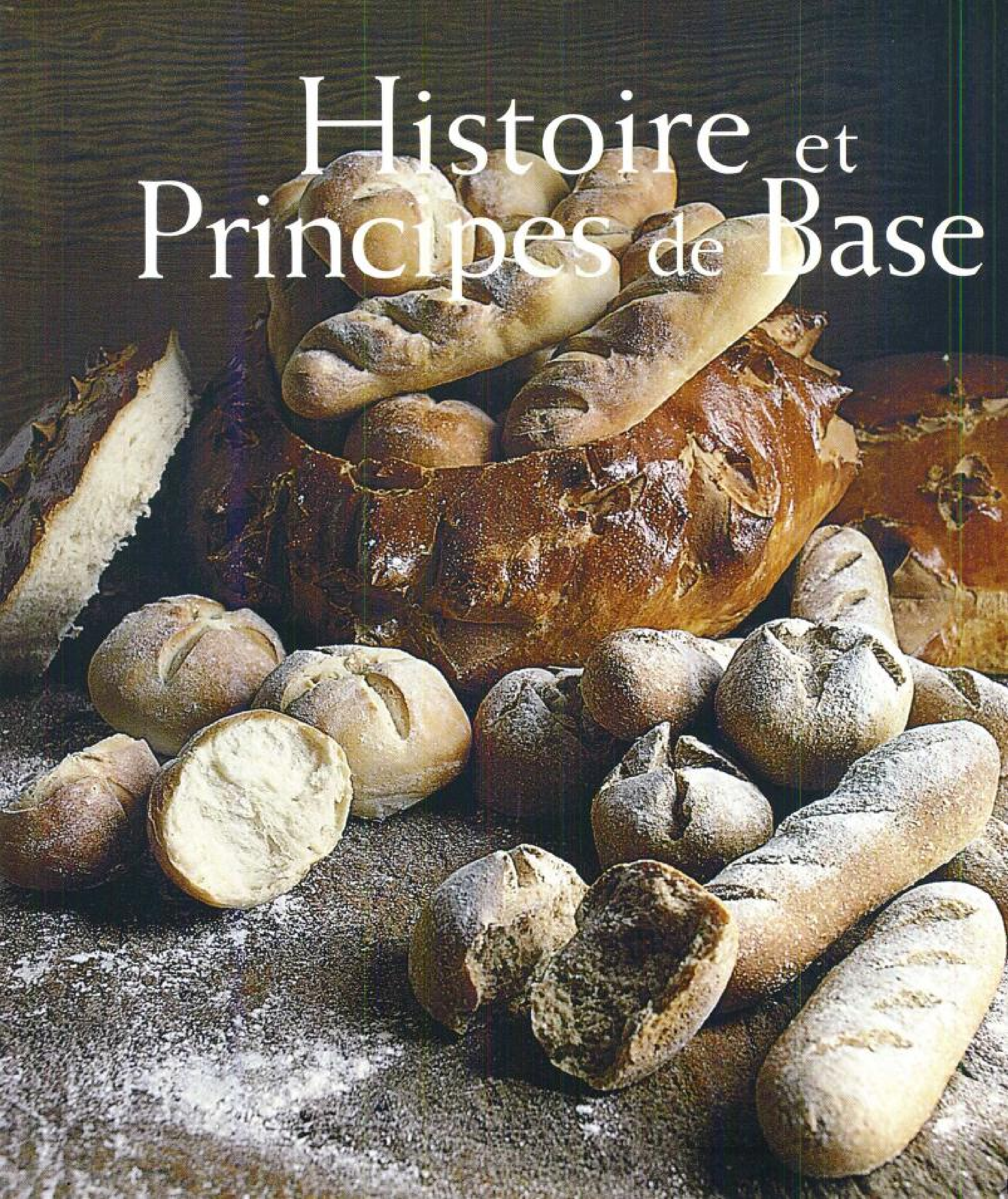
Pâte feuilletée sans pliage

Thermomix : 10 sec

120 g de farine
120 g de petits suisses à 40 % de m. g. minimum
60 g de beurre en morceaux congelés au préalable
1 pincée de sel

- Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **10 sec / vitesse 6**.
- Sortir la pâte du bol et la mettre en boule en la farinant si nécessaire.
- Réserver une heure au réfrigérateur avant de l'étaler au rouleau sur un plan de travail fariné.

Histoire et Principes de Base



Le pain, toute une histoire…

Bien plus qu'un simple aliment intervenant dans la composition de nos repas, le pain et ses variantes constituent la base même de notre alimentation, à l'image du riz en Asie. A ce titre, et ce depuis des siècles, l'évolution du pain, de sa préparation, et de ses techniques de mise en œuvre, sont sous-tendues par l'évolution de notre société.

On pourrait être tenté de croire que le pain est une invention récente à l'échelle humaine, il n'en est pourtant rien. Son apparition, dans ses premières formes, est directement liée à l'évolution humaine qui pousse le chasseur à abandonner la prédation au profit de l'agriculture. L'Homo Sapiens découvre les avantages de la vie sédentaire, et les céréales intègrent son régime alimentaire. Dans un premier temps, lesdites céréales sont concassées et bouillies, avant d'être ingérées sous forme de soupes.

Cette première étape était indispensable, ce sont ensuite les Egyptiens qui amèneront les deux autres : la fermentation et l'utilisation du four.

En effet, c'est sur les murs des tombeaux de l'ancien empire égyptien, 3 000 ans avant notre ère, que l'on retrouve les premières représentations du pain connues à ce jour.

Une place grandissante

Peu à peu, le pain va prendre une importance et une symbolique grandissantes dans la vie sacrée comme dans la vie de tous les jours en Egypte : il est aussi bien offert aux Dieux lors de l'ultime voyage d'un défunt qu'il peut servir de monnaie d'échanges au quotidien.

De ce stade, le pain va arriver jusqu'à nous, en passant par les Hébreux, les Grecs et les Romains, par un système de transmissions successives.

Dans toutes ces différentes cultures, le pain aura pris une place d'importance : tantôt il peut être signe de reconnaissance sociale, l'appartenance à une classe étant trahie par la « couleur » de son pain, il peut avoir une dimension sacrée, avec la religion catholique particulièrement, il peut aussi être le signe d'une supériorité technique, avec les Romains qui ont inventé l'ancêtre du pétrin mécanique par exemple.

Dans tous les cas, à chaque période de l'histoire et à chaque culture correspond son pain.

Ainsi, et ce plus près de nous, l'évolution du pain est directement liée à l'omniprésence des deux grands fléaux de l'ancien régime : la misère et la famine. C'est durant les grandes périodes de disette, dont les campagnes européennes furent coutumières jusqu'au XVIII^{e} siècle, qu'apparaissent les pains dits « de famine ». Tous les moyens sont bons pour remplir les estomacs : farine mélangée à de la paille ou d'écorce broyée, farine de glands ou de racines. Pendant ce temps,

Quelques dates

- - 8 000 ans : début de l'agriculture, l'homme se sédentarise.
- - 3 000 ans : on retrouve trace des premiers pains sur les murs des tombeaux de l'ancien empire égyptien.
- 200 ans : les premiers boulangers professionnels apparaissent et les Romains inventent le pétrin mécanique.
- X^{e} siècle : les moulins à vent font leur apparition dans les campagnes européennes.
- XIII^{e} siècle : création de la corporation des boulangers parisiens.
- 1793 : tous les boulangers sont tenus de ne cuire qu'un seul type de pain : le pain d'égalité.
- Fin du XIX^{e} siècle : apparition des pétrins motorisés.
- 1950 : lassés du pain noir de la guerre, les Français se ruent sur le pain blanc des années 50 et ses baguettes moulées.
- 1970 : essor de la grande distribution.
- 1972 : création d'usines fabriquants des viennoiseries surgelées crues.
- Entre 1968 et 1975 : près de 7 000 boulangeries artisanales disparaissent.
- 1980 : début de la surgélation de pâte à pain crue.
- 1986 : liberté totale du prix du pain.
- Fin des années 1980 : diversification des pains spéciaux.
- 1995 : protection de l'appellation boulangère.

quand il porte le nom de la caste à laquelle il s'adresse (pain de cour, pain de chevaliers ou pain de pape), le pain est plus que jamais un moyen de reconnaissance sociale.

Symbole de la République

Sur le pain se cristallisent tous les maux de la société, et c'est le manque de pain qui déclenche la révolution française : en mai 1789, le prix du pain atteint des sommets et seuls les nantis peuvent se le payer. Des émeutes éclatent dans toutes les villes de province et la Bastille tombe aux mains du peuple le 14 juillet.

Le pain devient alors l'un des symboles de la République ; le prix du pain est fixé de manière obligatoire et les boulangers ne sont plus autorisés à cuire qu'un seul type de pain : le pain « d'égalité », fait d'une farine composée aux trois quarts de blé et d'un quart de seigle. Au nom de l'égalité, le blé a supplanté les autres céréales et le pain blanc n'est plus l'apanage des riches, mais devenu le pain officiel de tous les Français.

Enjeu stratégique

D'enjeu social, le pain traverse les siècles et devient enjeu stratégique. Dans toutes les guerres, de Napoléon à la Seconde Guerre mondiale, les réserves de blé sont l'objet d'une attention particulière et de convoitises de tous bords.

Lassés par les années de guerre, de ses rationnements et de son pain noir, les Français se ruent sur le pain blanc des années 1950. Malgré cette blancheur, et jusqu'au début des années 1980, le pain va traverser une période noire. La diversité n'est pas au rendez-vous, et la fadeur a un prix : celui du manque de goût, de l'inconsistance de la mie et de faibles qualités de conservation. Malgré des innovations d'importance en matière d'équipement des fournils, les temps de pétrissage sont raccourcis au maximum, la qualité en pâtit.

La consommation moyenne chute de manière vertigineuse, les Français ne veulent plus de ce pain, aussi blanc soit-il. Le coup de grâce est porté par la technique de surgélation, qui transforme nombre de boulangeries de simples terminaux de cuisson.

Le renouveau

Le salut viendra des efforts communs des boulangers et des minotiers qui associeront leur savoir-faire pour proposer des pains issus de farines de qualité, et façonnés dans le respect des temps d'attente et de méthodes plus traditionnelles. Les boules de campagnes font leur apparition. Leur succès ouvre une voie royale aux pains spéciaux, aux mélanges de céréales, aux pâtes pétries lentement et longtemps fermentées. Les Français redécouvrent la cuisson au feu de bois, le pain au levain, et plus simplement le goût du bon pain adapté aux besoins de chacun. Ainsi, aujourd'hui, le pain a repris sa place sur nos tables et nous pouvons profiter de la multitude de spécialités que chaque bonne boulangerie nous propose désormais.

Faire son pain : facile et compliqué à la fois

Très peu d'ingrédients interviennent dans la fabrication d'un pain : de la **farine**, de l'**eau**, de la **levure** et du **sel**, le tout dans une certaine proportion. Sous l'action de la levure, la farine délayée dans l'eau et le sel fermente et donne une pâte que l'on cuit au four. Mais là s'arrête la simplicité car, pour ce qui est du pétrissage, du façonnage et des tours de main, rien ne remplace le savoir-faire du boulanger. Sans avoir la prétention de faire de vous des boulangers, ce livre à pour but de vous donner les clefs pour faire de bons pains avec votre Thermomix.

Les éléments de base pour la fabrication d'un pain :

La farine : produit de la mouture des grains du blé ou d'une autre céréale. C'est la farine qui apporte l'**amidon** (qui fournit les sucres) et le **gluten** (qui forme le fin réseau élastique et qui assure la cohésion de la mie), deux éléments indispensables pour la panification. Or seul le blé fournit à la fois, en quantité suffisante, amidon et gluten, c'est pourquoi il est omniprésent dès que l'on parle de pain. D'ailleurs, quand on utilise une autre céréale pour confectionner un pain, on y associe toujours de la farine de blé.

La levure : champignon microscopique unicellulaire, qui provoque la **fermentation** de la pâte. Elle se nourrit des sucres apportés par l'amidon contenu dans la farine et transforme ceux-ci en gaz carbonique qui provoque la **levée** de la pâte. Elle peut-être **fraîche** ou **déshydratée**.

L'eau : elle doit être naturelle et potable, pas trop calcaire.

Le sel : il favorise l'élasticité du gluten et régularise la fermentation de la pâte, il influence également la coloration de la croûte. La dose raisonnable est de 25 g par litre d'eau.

Les principales étapes de la fabrication d'un pain

Le pétrissage : il consiste à **malaxer** la farine avec l'eau, la levure et le sel dans le but d'obtenir une **pâte homogène, lisse et brillante**. La durée de pétrissage et sa vitesse sont d'autant plus importantes qu'elles conditionnent la qualité du futur pain.

La fermentation : une étape caractéristique qui se produit dans la pâte est le phénomène de **pousse** ou **levée**, qui est le fruit de la **fermentation**. Elle augmente le volume de la pâte et ne se produit que si le mélange a été ensemencé de **ferments vivants** : le levain ou les levures.

Le façonnage : il s'agit pendant cette étape de donner sa **forme finale** au pain. Après avoir divisé si besoin la pâte en plusieurs pâtons calibrés, chaque pâton est **mis en forme**. C'est le façonnage qui conditionne la réussite esthétique du pain

La cuisson : de son passage au **four** dépend la qualité de la **croûte** et le **moelleux** de la mie du pain. Une bonne cuisson d'un pain se fait dans une **atmosphère humide** qui favorisera le croustillant et la belle couleur de la croûte.

Les différentes farines usuelles

Farine de blé : farine idéale pour la panification, car riche en gluten et en amidon. On la trouve dans différents degrés de pureté, en fonction de son pourcentage d'extraction du grain de blé.

Farine de seigle : donne, après le blé, la meilleure farine pour la panification. Mélangée à la farine de blé, elle donne alors le pain de méteil.

Farine de riz : très riche en amidon, mais très pauvre en gluten, elle est donc impropre à la panification.

Farine de maïs : très pauvre elle aussi en gluten, elle ne peut être employée seule.

Classification des farines

Les farines sont classifiées suivant leur pureté, en fonction de leur taux de cendres résiduelles. La pureté de la farine est inversement proportionnelle à son taux d'extraction.

La type 55 contient 74 % du grain de blé
La type 65 contient 78 % du grain de blé
La type 80 contient 84 % du grain de blé
La type 110 contient 88 % du grain de blé
La type 150 contient 94 % du grain de blé

Températures et durées indicatives de cuisson

Type de pain	Poids	Température	Durée
Pain	600 g	240°	35 mn
Baguette	150 g	240°	20 mn
Boule	600 g	240° pendant 30 mn et 210° pendant 15 mn	45 mn
Petit pain	40 g	240°	15 mn
Viennoiserie		210°	10 à 15 mn
Brioche	600 g	160° à 180°	30 mn

Les poids indiqués sont ceux qui concernent les recettes Thermomix.

La Mise en œuvre



Les tours de main en images

La réalisation d'un bon pain ne s'improvise pas, et demande un certain savoir-faire. C'est un peu de ce savoir-faire que nous vous proposons d'apprendre, en suivant pas à pas les étapes importantes qui suivent, car vous aurez à les reproduire dans les recettes.

- **Rabattre la pâte** : cette opération consiste à chasser le gaz de la pâte levée, afin de lui redonner son volume initial, et de pouvoir la façonner.

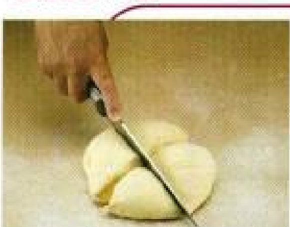




Une fois la pâte sortie du bol et légèrement farinée pour éviter qu'elle colle, il s'agit de ramener avec les mains l'extérieur de la pâte vers l'intérieur, quatre fois, en la tournant d'1/4 de tour à chaque fois.

- **Façonnage** : il s'agit de donner sa forme finale à la pâte ou au pâton.

BAGUETTE



1 Diviser la pâte en quatre pâtons identiques.



2 En tapant avec la paume de la main, étaler le pâton à la longueur finale de la baguette (environ 35 cm).



3 Replier sur elle-même la bande obtenue et faire la soudure en appuyant avec la paume de la main.



4 Rouler la baguette sur elle-même, et positionner la soudure en dessous.

BOULE



1 De la même manière que pour rabattre la pâte ; ramener l'extérieur de la pâte vers l'intérieur, sans la déchirer, tout en la faisant tourner sur elle-même.



2 Retourner ensuite la boule, les soudures seront ainsi cachées.

BAGUETTE ÉPI



1 Le façonnage d'une baguette se fait à partir d'une baguette poussée prête à enfourner



2 Avec une paire de ciseaux, faire des incisions dans la longueur et les rabattre de côté.



3 Alterner les incisions de part et d'autre de la baguette et enfourner juste après.

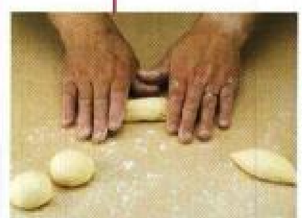
PETITS PAINS



1 Prendre une pâte de baguette et la diviser en quatre petits pâtons égaux.



2 Rouler chaque pâton sur lui-même sous la paume des mains.



3 Rouler ensuite les boules sous les mains, en appuyant plus fort aux deux bouts.

- **Grignes :** élément décoratif qui améliore l'aspect de la croûte et qui favorise le développement de la pâte pendant la cuisson.



1 À l'aide d'une grignette préalablement humidifiée, faire des incisons franches et régulières d'environ 1/2 centimètre de profondeur.



2 Pendant les incisions tenir la grignette en position inclinée à 45°.



3 Sur un pain, on peut grigner de manière perpendiculaire pour un beau résultat.

Les conseils du boulanger

Pour obtenir un pain comme chez le boulanger, il vous suffit de suivre attentivement ces précieux conseils :

Organisation du plan de travail

- Ayez toujours de la farine à portée de main : on l'utilise régulièrement pour étaler la pâte, ou pour la décoller (du bol ou des mains).
- Evitez les plans de travail non lisses (faïencés par exemple). Il est impossible d'abaisser une pâte correctement là-dessus.
- Veillez au strict respect des proportions indiquées dans les recettes. Pour cela, la balance ne doit pas vous induire en erreur : elle doit donc être posée sur un plan de travail parfaitement plat et horizontal, le fil électrique ne doit pas être en tension... Une erreur de 30 g d'eau en trop, par exemple, rendrait la pâte excessivement collante et impossible à travailler.

Le pétrissage

- Levure fraîche ou déshydratée, les deux sont valables. Notez tout de même que la pâte poussera moins vite avec la déshydratée. Si vous utilisez de la levure déshydratée, divisez par deux le poids en levure fraîche préconisée.
- Attention, la levure est fragile : évitez tout contact direct avec le sel qui la brûlerait et nuirait alors à son efficacité, la pâte ne pousserait pas.
- La levure fraîche se conserve toujours au réfrigérateur.
- Par un temps estival très chaud, il peut-être inutile de chauffer à 37° l'eau et la levure, la température ambiante élevée sera suffisante pour faire lever la pâte, sans l'avoir chauffée au préalable.
- N'attendez pas pour laver le bol du Thermomix et ses couteaux dès la fin du pétrissage, cela vous évitera de vous acharner sur de la pâte séchée.
- Une fois la pâte sortie du bol, mettez en position Turbo deux ou trois secondes : la force centrifuge va expulser les résidus de pâte des couteaux.

La pousse

- Par temps d'orage, la pousse a tendance à s'emballer. Il faut alors la surveiller et, le cas échéant, réduire sa durée.
- La pousse est fonction, notamment, de la température ambiante et de l'hygrométrie. Les durées indiquées ne le sont donc qu'à titre indicatif, et peuvent varier en fonction des conditions extérieures.
- Les courants d'air sont à proscrire lors de la pousse.
- A trop vouloir en faire, ça nuit parfois au résultat, et c'est le cas pour la pousse du pain. Ne le laissez pas pousser trop longtemps : il doit à peine doubler de

Conseils Thermomix

L'un des gros avantages du TM 31, par rapport aux modèles antérieurs, concerne l'utilisation de la balance. D'une part elle est plus précise et pèse de 5 g en 5 g (pour des poids inférieurs à 100 g), et d'autre part elle est intégrée dans les trois pieds de l'appareil. Vous pouvez donc peser sans mettre le bol en place, en plaçant l'objet à peser directement à la place du bol. Une autre possibilité est de mettre un petit saladier à la place du bol, à vous de décider ce qui est le plus simple. Par ailleurs, si vous êtes en train de mijoter un plat au Thermomix et que vous désirez, dans le même temps, peser des pâtons, il suffit de mettre le sélecteur sur afin que les couteaux s'arrêtent, avant d'appuyer sur pour peser les pâtons directement sur le couvercle du bol. Quand vous aurez fini, remettez en route le Thermomix à sa vitesse initiale. Il continue alors la recette comme si rien n'avait été modifié : il a gardé en mémoire le temps de cuisson et la température de votre programmation.

volume, pas plus. Quand une pâte est trop poussée, elle a tendance à s'affaisser et, paradoxalement, avoir un volume moindre après cuisson.

Le façonnage

- Pensez à utiliser la fonction balance du Thermomix pour diviser la pâte en pâtons égaux.
- Lors du façonnage d'un pain, il est important de laisser la soudure au dessous, sinon elle sera apparente, inesthétique, et le pain aura tendance à s'étaler.

La finition

- Pour la dorure des brioches et viennoiseries, préférez un œuf battu, mais on peut aussi simplement mettre du jaune d'œuf, pur ou allongé de lait.
- Passez la dorure avec la plus grande des délicatesses, à l'aide d'un pinceau alimentaire, sous peine de faire retomber la pâte.
- On grigne toujours une pâte juste avant d'enfourner, toujours après l'éventuel farinage.

La cuisson

- Cuisez votre pain dans un four qui chauffe au moins jusqu'à 240°, en deçà, le pain ne sera pas saisi.
- Si vous avez des doutes quant à la fiabilité de votre thermostat, n'hésitez pas à investir dans un thermomètre à four qui vous rendra de fiers services.
- Tous les fours n'ont pas la même régulation de température, donc n'hésitez à adapter la température en fonction du résultat d'une recette, sans forcément incriminer la recette en tant que telle.
- Le temps de préchauffage est impératif, il est très important pour bien saisir le pain.
- Pour la cuisson au four électrique, on place la grille aux deux-tiers bas. Dans le cas d'un four à gaz, ce sera au milieu, en sachant que la cuisson dans ce type de four n'est pas idéale, la gestion de la température étant particulièrement aléatoire.
- Si vous utilisez des moules, qu'ils soient métallique ou en silicone, les temps de cuisson seront à moduler.
- Cuire le pain dans une atmosphère humide est primordial pour la bonne formation de la croûte. Pour ce faire, poser sur la sole du four un moule à cake rempli d'eau sur 2 cm de hauteur dès le début du préchauffage.

A chaque problème sa solution !

Nonobstant le soin avec lequel les recettes ont été mises au point, et testées à plusieurs reprises, le nombre important de paramètres entrant en œuvre durant les différentes étapes de la panification nécessite une adaptation de tous les instants. Comprendre pourquoi ça n'a pas marché vous permettra ainsi de faire face aux problèmes imprévus et, éventuellement, de rectifier le tir pour le prochain essai.

La pâte est trop collante : c'est normal si c'est une brioche. Si c'est une pâte à pain, c'est anormal, elle doit être souple et élastique. Soit elle est trop chaude (mais cela n'arrivera pas si vous respectez correctement la recette qui prévoit de chauffer l'eau et la levure à une certaine température pendant un temps bien précis), soit il y a trop d'eau par rapport à la quantité de farine (dans le cas où vous n'auriez pas respecté les doses). Solution : rajouter de la farine et repétrir 30 sec.

La pâte est trop dure : dans tous les cas, il n'y a pas assez d'eau. Certaines farines (par exemple certaines marques de farines fluides) nécessitent plus d'eau que des farines normales. Solution : rajouter un peu d'eau (20 ou 30 g pour 500 g de farine), et repétrir 30 sec.

La pâte ne lève pas : plusieurs hypothèses : 1) la levure est trop vieille, 2) elle a été détruite par contact avec le sel, 3) la pâte reposait dans une pièce avec des courants d'air, 4) le temps de pousse est insuffisant, 5) la température est trop fraîche (- de 20°). Solution : rien à faire pour les trois premiers cas, remettre à pousser plus longtemps ou dans un endroit plus chaud pour 4) et 5). Si la température est vraiment trop froide, une solution peut être de préchauffer le four à 50°, et de couper le four au moment où vous enfournez la pâte, qui profitera de la chaleur résiduelle pour pousser.

Ma pâte s'écrase après la pousse : elle a trop poussé. Cela peut être dû à un temps de pousse trop long ou à une température trop élevée (+ de 25°). Rappelons qu'elle doit à peine doubler de volume, c'est tout.

Mon pain est trop noir à la cuisson : four trop chaud, ou pain enfourné trop haut dans le four, ou sole qui ne chauffe pas. Solution : dès que vous voyez que le pain commence à noircir, vous pouvez le couvrir d'une feuille de papier aluminium. Mais ceci n'est qu'une solution provisoire, il vous faudra trouver la bonne place et la bonne température pour la prochaine fois.

Mon pain n'est pas assez doré : le four n'est pas assez chaud ou pas suffisamment préchauffé : le pain n'est donc pas assez saisi.

La croûte est trop épaisse : pas assez d'humidité dans le four, par contre une farine complète donnera toujours une croûte plus épaisse qu'une farine blanche.

Les Pains Quotidiens



Baguette

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 2 h 30 + Cuisson au four : 20 mn

Pour 3 baguettes
300 g d'eau
25 g de levure boulangère fraîche
500 g de farine type 55
1 c. à café bombée de sel fin

- Mettre l'eau et la levure émiettée dans le bol et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter la farine et le sel et pétrir **2 mn /** / .
- Laisser reposer 1 h dans le bol, couvercle ôté et couvert d'un linge.
- Au bout de ce temps, sortir la pâte du bol et la rabattre.
- Façonner 3 baguettes et les disposer sur un moule à baguette ou sur une plaque de four préalablement recouverte de papier sulfurisé.
- Laisser lever à nouveau 1 h 30.
- Préchauffer le four à 240° (th. 8) 20 mn avant la fin du repos, en déposant un petit récipient d'eau dans le bas du four.
- A l'issue du temps de repos, humidifier délicatement les baguettes d'eau à l'aide d'un pinceau alimentaire, les grigner sur leur longueur et les cuire au four 10 mn à 240° (th. 8) puis 10 mn à 200° (th. 6-7).
- Sortir les baguettes du four et laisser refroidir sur la plaque.

Pain au levain

Temps de préparation : 20 mn + Thermomix : 6 mn + Attente : 16 h + Cuisson au four : 1 h

500 g de farine complète
10 g de levure boulangère fraîche
500 g de lait ribot
250 g de farine de blé type 55
1 c. à café bombée de sel fin

- La veille, faire un levain en mettant dans le bol 50 g de farine complète avec la levure préalablement délayée dans 50 g de lait ribot tiède. Régler **50 sec /** / .
- Mettre ce levain dans un saladier, recouvrir sa surface d'un film étirable et laisser reposer 12 heures dans un endroit tempéré.
- Le lendemain, verser le reste de lait ribot dans le bol et régler **2 mn / 37° / vitesse 1**.
- Ajouter le sel, les deux farines et le levain réservé en dernier. Régler **3 mn /** / .
- Mettre la pâte à lever 2 heures dans un saladier recouvert d'un linge ; elle doit doubler de volume.
- Après ce temps, rabattre la pâte et lui donner la forme d'un pain long.
- Mettre le pain sur une plaque préalablement beurrée, et laisser reposer 1 h 30.
- 20 mn avant la fin du temps de repos, préchauffer le four à 240° (th. 8).
- Badigeonner délicatement la surface du pain d'eau à l'aide d'un pinceau alimentaire, faire ensuite des entailles sur sa longueur, et cuire au four à 240° (th. 8) pendant 15 mn, et 45 mn à 200° (th. 6-7).
- Laisser refroidir sur grille.

Baguette >



Pain de campagne

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 3 h + Cuisson au four : 45 mn

320 g d'eau
25 g de levure boulangère fraîche
500 g de farine de blé type 55
1 c. à café bombée de sel fin

- Verser l'eau dans le bol, avec la levure émiettée, et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter la farine et le sel, et pétrir **2 mn /** / .
- Sortir la pâte du bol en la farinant légèrement si besoin, la rouler en boule et la laisser lever pendant 2 h dans un saladier recouvert d'un linge et placé dans un endroit tiède ; la pâte doit doubler de volume.
- Au bout de ce temps, rabattre la pâte sur un plan de travail fariné, la façonner en boule et la déposer sur la plaque du four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Couvrir à nouveau d'un linge et laisser lever pendant environ 1 h.
- 20 mn avant la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 240° (th. 8) en mettant un petit récipient d'eau dans le bas du four.
- Grigner la surface du pain, et cuire au four pendant 30 mn à 240° (th. 8), puis 15 mn à 200° (th. 6-7).
- Laisser refroidir sur grille.

Pain complet rapide

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 4 mn 30 + Cuisson au four : 1 h

320 g d'eau
25 g de levure boulangère fraîche
500 g de farine de blé complète type 150
1 c. à café bombée de sel fin

- Verser l'eau dans le bol avec la levure émiettée, et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter le reste des ingrédients et pétrir **2 mn 30 /** / .
- Sortir la pâte du bol, la mettre dans un moule à cake et faire lever au four 30 mn à 50°. Cuire ensuite 30 mn à 200° (th. 6-7).

Pain express

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 4 mn + Cuisson au four : 50 mn

300 g d'eau
500 g de farine de blé type 55
2 sachets de levure de boulanger déshydratée
1 c. à soupe de sucre en poudre
1 c. à soupe d'huile olive
1 c. à café bombée de sel fin

- Préchauffer le four à 60° (th. 2) en mettant un petit récipiant d'eau dans le bas du four.
- Verser l'eau dans le bol avec la levure et régler **2 mn / 37° / vitesse 3**.
- Ajouter le reste des ingrédients et pétrir **2 mn /** / .
- Sortit la pâte du bol, faire une boule et la déposer sur la plaque du four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisée.
- Cuire 20 mn à 60°, puis 30 mn à 200° (th. 6-7).

Pain express >



Pain de seigle

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 1 h 30 + Cuisson au four : 45 mn

300 g d'eau
25 g de levure boulangère
300 g de farine de seigle
200 g de farine de blé type 55
1 c. à café bombée de sel fin

- Mettre dans le bol l'eau avec la levure émiettée et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter les farines et le sel, et pétrir **2 mn / / **.
- Laisser lever une heure dans un saladier recouvert d'un linge, la pâte doit doubler de volume.
- Après ce temps, rabattre la pâte, la mettre dans un moule à cake et laisser lever 1/2 heure.
- 1/4 d'heure avant la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 210° (th. 7).
- Cuire au four 45 mn.

Pain de mie

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 2 h + Cuisson au four : 1 h

Pour un grand pain ou 2 petits

300 g de lait 1/2 écrémé
20 g de levure de boulanger fraîche
500 g de farine de blé type 55
15 g de sucre en poudre
10 g de beurre doux
1 c. à café bombée de sel fin

- Mettre la levure émiettée et 100 g de lait dans le bol et régler **2 mn / 37 ° / vitesse 2**.
- Ajouter le reste des ingrédients et pétrir **2 mn / / **.
- Former une boule de pâte et la laisser 1 h dans un saladier couvert d'un linge.
- Beurrer 1 grand moule à cake ou 2 petits.
- Façonner la pâte en 1 ou 2 boudins et les déposer dans les moules.
- Couvrir d'un linge et laisser reposer à nouveau 1 h.
- Un quart d'heure avant la fin du temps de levage, préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Couvrir les moules d'une feuille de papier aluminium et un plat allant au four pour faire un poids.
- Cuire environ 1 h à 180° (th. 6). 15 mn avant la fin de la cuisson, retirer le plat et les feuilles de papier aluminium pour colorer les pains.
- Démouler sur une grille.

Pain de mie >



Baguette tradition

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn 30 sec + Attente : une nuit + 2 h + Cuisson au four : 20 mn

Pour 4 baguettes

300 g d'eau
25 g de levure boulangère fraîche
(ou l'équivalent en levure boulangère déshydratée)
250 g de farine de blé type 55
250 de farine bise type 110 *(Bjorg)*
1 c. à café bombée de sel fin

Conseil Thermomix

Au lieu de façonner des baguettes, vous pouvez confectionner des petits pains portion ; détaillez alors 16 pâtons que vous roulerez en boule avant de les laisser pousser, ou de les congeler.
Pour une formule express, vous pouvez faire la première pousse à température ambiante, pendant 45 mn. La seconde pousse sera également plus rapide (environ 1 h). Si cette version est beaucoup plus rapide, elle sera également, et c'est le prix à payer, beaucoup moins savoureuse, la levure aimant bien qu'on lui laisse du temps pour faire son œuvre !

- Mettre la levure émiettée et l'eau dans le bol et programmer **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter les farines et le sel et pétrir **2 mn 30 / /** .
- Mettre la pâte en boule dans un saladier recouvert d'un film alimentaire, et placer le saladier une nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, rabattre la pâte et la détailler en quatre pâtons égaux.
- Rouler chaque pâton sur lui-même pour façonner des baguettes de 30 à 35 cm de long, et les disposer dans un moule à baguette ou sur une plaque de four préalablement recouverte de papier sulfurisé.
- Recouvrir d'un linge et laisser pousser 2 h à 2 h 30 dans un endroit chaud.
- 20 mn avant la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 240° (th. 8), en déposant un petit récipient d'eau dans le bas du four.
- Humidifier délicatement les baguettes d'eau à l'aide d'un pinceau alimentaire, fariner légèrement le dessus des baguettes et faire des incisions en surface à l'aide d'une lame de rasoir.
- Cuire au four à 240° (th. 8) pendant 20 à 25 mn.

Pain brioché

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn 30+ Attente : 1 h + Cuisson au four : 25 mn

280 g d'eau
35 g de levure boulangère fraîche
40 g de sucre en poudre
600 g de farine de blé type 55
2 jaunes d'œuf
1 c. à café rase de sel fin

- Verser l'eau dans le bol, avec la levure émiettée et le sucre. Régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter la farine, 1 jaune d'œuf et le sel, et pétrir **2 mn 30 / /** .
- Sortir la pâte du bol en la farinant légèrement si besoin, la rouler en boule et la mettre à lever 30 mn dans un saladier recouvert d'un linge et placé dans un endroit tiède ; la pâte doit doubler de volume.
- Rabattre la pâte, la façonner et la déposer dans un moule ou sur la plaque du four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Laisser lever la brioche à nouveau 30 mn.
- Préchauffer le four à 220° (th. 7-8).
- A l'issue du temps de pousse, badigeonner de jaune d'œuf la surface de la brioche à l'aide d'un pinceau alimentaire, et cuire au four 10 mn à 220° (th. 7-8), puis environ 15 mn à 160° (th. 5-6).

Les Pains Spéciaux



Pain sans gluten

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 45 mn + Cuisson au four : 30 mn

320 g d'eau
25 g de levure boulangère fraîche
500 g de farine de riz et millet sans gluten
1 c. à café bombée de sel fin

- Verser l'eau dans le bol, avec la levure émiettée, et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter la farine et le sel, et pétrir **2 mn /** / .
- Verser la préparation dans un moule à cake, recouvrir d'un linge, et laisser pousser 45 mn.
- A 1/4 d'heure de la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 210° (th. 7).
- Cuire au four 30 mn à 210°.

Pain aux fruits secs

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 1 h 45 mn + Cuisson au four : 45 mn

280 g d'eau froide
25 g de levure boulangère fraîche
500 g de farine type 55
1 c. à soupe de miel
1 c. à café de cannelle en poudre
1 c. à café bombée de sel fin
200 g d'assortiment de fruits secs
1 noix de beurre pour beurrer le plat

- Mettre l'eau et la levure dans le bol et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter ensuite la farine, le miel, la cannelle et le sel et programmer **2 mn /** / . Au bout d'**1 mn 30**, ajouter les fruits secs par l'orifice du couvercle.
- Sortir la pâte du bol, la mettre dans un saladier, recouvrir d'un linge et laisser pousser 45 mn.
- Après ce temps, rabattre la pâte, la rouler en boule et la mettre dans un moule à soufflé préalablement beurré.
- Laisser lever encore 1 h.
- 1/4 d'heure avant la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 210° (th. 7).
- Cuire au four 45 mn à 210° (th. 7).

Conseil Thermomix

Vous trouverez des assortiments de fruits secs parmi les gâteaux apéritifs. Les sachets contenant un mélange de morceaux de papaye, de banane, de noix de coco et des raisins sont parfaits pour cet usage.



Bâton apéro oignon-olive

Temps de préparation : 20 mn + Thermomix : 9 mn + Attente : 2 h + Cuisson au four : 15 mn

Pour 6 bâtons apéro

100 g d'oignons
20 g d'huile d'olive
150 g d'eau
12 g de levure boulangère fraîche
(ou l'équivalent en levure boulangère déshydratée)
140 g de farine type 55
130 de farine bise type 110 *(Bjorg)*
1/2 c. à café rase de sel fin
100 g d'olives vertes dénoyautées

Conseil Thermomix

Il se peut que la pâte soit trop collante à la fin du pétrissage, si vous n'avez pas pris soin de suffisamment bien égoutter olives et oignons. Dans ce cas, n'hésitez pas à rajouter un peu de farine et à repétrir quelques secondes.
Si vous ne désirez pas cuire les 6 bâtons en même temps, vous pouvez les conserver au congélateur, juste après les avoir façonnés. Il vous faudra ensuite les sortir du congélateur le matin, les laisser décongeler et lever sur votre plan de travail avant de les cuire le soir.

- Mettre les oignons dans le bol et mixer **4 sec / vitesse 5**.
- Ajouter l'huile d'olive et programmer **5 mn / Varoma /** , en enlevant le gobelet doseur. Egoutter et réserver.
- Mettre la levure émiettée et l'eau dans le bol et programmer **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter les farines et le sel et pétrir **2 mn /** / .
- Au bout d'une minute de pétrissage, ajouter les oignons réservés et les olives égouttées par l'orifice du couvercle.
- Mettre la pâte à lever pendant 1 heure dans un saladier recouvert d'un linge, elle doit doubler de volume.
- Au bout de ce temps, rabattre la pâte, et la détailler en 6 pâtons égaux.
- Rouler chaque pâton sur lui-même pour lui donner une forme de ficelle d'environ 35 cm de long.
- Déposer les ficelles sur deux plaques de four préalablement recouvertes de papier sulfurisé, couvrir l'un linge et laisser pousser à nouveau 1 heure.
- 20 mn avant la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 240° (th. 8), en déposant un petit récipient d'eau dans le bas du four.
- Cuire au four à 240° pendant 15 à 20 mn.

Bâton apéro lardon-comté

Temps de préparation : 20 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 2 h + Cuisson au four : 15 mn

Pour 12 bâtons apéro

200 g de comté
300 g d'eau
25 g de levure boulangère fraîche
(ou l'équivalent en levure boulangère déshydratée)
250 g de farine type 55
250 de farine bise type 110 *(Bjorg)*
1 c. à café bombée de sel fin
200 g de lardons allumette

Conseil Thermomix

Si vous ne désirez pas cuire les 12 bâtons en même temps, vous pouvez les conserver au congélateur, juste après les avoir façonnés. Il vous faudra ensuite les sortir du congélateur le matin, les laisser décongeler et lever sur votre plan de travail avant de les cuire le soir.

- Mettre le comté coupé en morceaux dans le bol et mixer **3 sec / vitesse 7**. Réserver.
- Mettre la levure émiettée et l'eau dans le bol et programmer **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter les farines et le sel et pétrir **2 mn /** / .
- A 30 sec de la fin du pétrissage, ajouter le comté réservé et les lardons par l'orifice du couvercle.
- Mettre la pâte à lever pendant 1 heure dans un saladier recouvert d'un linge, elle doit doubler de volume.
- Au bout de ce temps, rabattre la pâte, et la détailler en 12 pâtons égaux.
- Rouler chaque pâton sur lui-même pour lui donner une forme de ficelle d'environ 35 cm de long.
- Déposer les ficelles sur des plaques de four préalablement recouvertes de papier sulfurisé, couvrir l'un linge et laisser pousser à nouveau 1 heure.
- 20 mn avant la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 240° (th. 8), en déposant un petit récipient d'eau dans le bas du four.
- Cuire au four à 240° pendant 15 à 20 mn.

Bâtons apéro oignon-olive, lardon-comté >



Pain au levain biologique

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn 30 sec + Attente : 3 h + Cuisson au four : 35 mn

- 320 g d'eau
- 20 g de levain biologique déshydraté
- 500 g de farine semi complète bio type 110
- 1 c. à café bombée de sel fin

- Verser l'eau avec le levain dans le bol, et régler **2 mn / 37° / vitesse 3**.
- Ajouter la farine et le sel, et pétrir **2 mn 30 / /**.
- Sortir la pâte du bol, la rouler en bouler et la mettre dans un saladier recouvert d'un linge pendant 1 h 30.
- Au bout de ce temps, rabattre la pâte, la façonner en boule et la déposer sur une plaque de four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Laisser lever à nouveau 1 h 30.
- 20 mn avant la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 240° (th. 8°) en déposant un petit récipient d'eau dans le bas du four.
- Grigner la surface de la boule et enfourner à 240° (th. 8) pour 20 mn, puis baisser la température à 200 (th. 6-7) pour les 15 dernières mn.

Pain à la châtaigne

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn 30 + Attente : 3 h + Cuisson au four : 30 mn

- 300 g d'eau
- 25 g de levure boulangère fraîche
- 200 g de farine de châtaigne
- 300 g de farine de blé type 55
- 1 c. à café bombée de sel fin
- 100 g de châtaignes cuites

- Mettre dans le bol l'eau avec la levure émiettée, régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter les deux farines et le sel et pétrir **2 mn 30 / /**. Les 20 dernières secondes, faire tomber les morceaux de châtaignes par l'orifice du couvercle.
- Mettre la pâte à pousser deux heures dans un saladier recouvert d'un linge. Elle doit doubler de volume.
- Rabattre ensuite fermement la pâte avec les mains pour en expulser l'air et la mettre dans un moule à cake (la pâte ne doit pas dépasser les deux tiers du moule).
- Laisser pousser une heure supplémentaire.
- 1/4 d'heure avant la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 210° (th. 7).
- Cuire au four pendant 30 mn.

Pain à la farine de maïs

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn 30 + Attente : 1 h + Cuisson au four : 30 mn

150 g de lait 1/2 écrémé
25 g de levure boulangère fraîche ou
2 sachets de levure boulangère déshydratée
200 g de farine de blé type 55
150 g de farine de maïs
40 g de beurre doux ramolli en morceaux
1 œuf
1 c. à café bombée de sel fin

- Verser le lait dans le bol avec la levure émiettée, et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter ensuite tous les ingrédients et pétrir **2 mn 30 /** / .
- Sortir la pâte du bol en la farinant légèrement si besoin, et la mettre à lever 30 mn dans un saladier recouvert d'un linge et placé dans un endroit chaud.
- Après ce temps, rabattre la pâte et la mettre dans un moule à cake préalablement beurré.
- Laisser lever à nouveau pendant 30 mn.
- A 15 mn de la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 210° (th. 7).
- Cuire au four pendant 30 mn.

Pain à la farine d'épeautre

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn 30 + Attente : 2 h 15 mn+ Cuisson au four : 45 mn

300 g d'eau
12 g de levure boulangère fraîche
300 g de farine d'épeautre
200 g de farine de blé type 55
1 c. à café bombée de sel fin

- Verser l'eau dans le bol avec la levure émiettée, et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter les deux farines et le sel en dernier et pétrir **2 mn 30** / / .
- Sortir la pâte du bol en la farinant légèrement si besoin, la rouler en boule et la mettre à pousser 1 h 30 dans un saladier recouvert d'un linge et placé dans un endroit chaud. La pâte doit doubler de volume.
- Au bout de ce temps, rabattre la pâte, la façonner en boule et la mettre sur une plaque de four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Faire pousser à nouveau pendant 45 mn.
- 20 mn avant la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 240° (th. 8), en déposant un petit récipient d'eau dans le bas du four.
- Cuire le pain pendant 30 mn à 240°, puis baisser à 200° (th. 6-7) pour les 15 dernières minutes.

Fleur de petits pains

Temps de préparation : 20 mn + Thermomix : 4 mn + Cuisson au four : 40 mn

300 g d'eau
1 sachet de levure de boulanger déshydratée
500 g de farine de blé type 55
1 c. à soupe de sucre en poudre
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à café bombée de sel fin
Graines de sésame
Graines de cumin
Graines de pavot

- Préchauffer le four à 60° (th. 2).
- Verser l'eau dans le bol avec la levure déshydratée et régler **2 mn / 37° / vitesse 3**.
- Ajouter le reste des ingrédients (sauf les graines) et mixer **2 mn / ⊔ / ⚘**.
- Sortir la pâte du bol. A l'aide du gobelet, prélever de petites boules de pâte.
- Préparer un bol d'eau et 3 ramequins avec les différentes graines.
- Tremper les petites boules de pâte dans l'eau puis aussitôt dans l'un des ramequins.
- Disposer les petites boules, graines vers le haut, sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en formant une fleur et en laissant un peu d'espace entre chaque boule.
- Cuire au four 20 mn à 60° (th. 2) puis environ 20 mn à 200° (th. 6-7).

Kougelhopf aux noix et aux lardons

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 5 mn + Attente : 2 h + Cuisson au four : 45 mn

50 g de cerneaux de noix
110 g de lait
1 sachet de levure boulangère déshydratée
250 g de farine type 55
20 g de sucre en poudre
75 g de beurre doux ramolli
1 œuf
1 c. à café de sel
75 g de lardons allumette

- Mettre les cerneaux de noix dans le bol et mixer **6 sec / vitesse 4**. Réserver.
- Mettre dans le bol le lait avec la levure, et régler **2 mn / 37° / vitesse 3**.
- Ajouter la farine, le sucre, le beurre en morceaux, l'œuf et le sel, et pétrir **2 mn / ⊔ / ⚘**.
- Ajouter les noix hachées et les lardons, et mixer **10 sec / vit 2**.
- Laisser reposer 1 h dans le bol, couvercle retiré.
- Au bout de ce temps, sortir la pâte du bol, la fariner et la mettre en boule dans un moule à kougelhopf. Laisser lever à nouveau 1 h.
- 1/4 d'heure avant la fin du temps de repos, préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Mettre ensuite la pâte dans un moule préalablement beurré et légèrement fariné.
- Cuire au four 45 mn à 180° (th. 6).



Pain au Varoma

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 50 mn + Attente : 1 h

150 g d'eau
12 g de levure boulangère fraîche
(ou 1 sachet de levure boulangère lyophilisée)
250 g de farine type 55
5 g de sel fin
Huile
1 litre 1/2 d'eau

- Mettre dans le bol l'eau et la levure émiettée, et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter la farine puis le sel et pétrir **2 mn 30 /** .
- Fariner légèrement la pâte pour éviter qu'elle colle, la rouler en boule et la poser dans une assiette creuse huilée au préalable.
- Couvrir l'assiette d'un linge et laisser pousser dans un endroit chaud pendant 1 h, la pâte doit doubler de volume.
- Verser l'eau dans le bol, mettre le Varoma en place avec l'assiette à l'intérieur et programmer **45 mn / Varoma / vitesse 1**.
- Laisser refroidir et découper en tranches fines façon « pain de mie » en retirant la"croute" inesthétique.

Conseil Thermomix

Cette recette vous permet de cuire du pain destiné à faire des toasts sans four. Vous pouvez découper les tranches en utilisant des emporte-pièce pour soigner la décoration de la table.

Pain au jambon et fines herbes

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn 30 sec + Attente : 30 mn + Cuisson au four : 35 mn

200 g de jambon
1 botte de persil
1 botte de ciboulette
300 g d'eau
25 g de levure boulangère fraîche ou
2 sachets de levure boulangère déshydratée
500 g de farine de blé type 55
1 c. à café de sucre en poudre
20 g de beurre doux ramolli
1 c. à café bombée de sel fin

- Mettre les herbes dans le bol et mixer **4 sec / vitesse 8**.
- Ajouter le jambon coupé en morceaux et mixer **4 sec / vitesse 5**. Réserver.
- Verser l'eau dans le bol avec la levure émiettée, et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter la farine, le sucre, le beurre puis le sel, et pétrir **2 mn 30 /** / .
- 30 secondes avant la fin du pétrissage, ajouter les herbes et le jambon réservés par l'orifice du couvercle.
- Sortir la pâte du bol, la rouler en boule en la farinant légèrement si besoin. La déposer sur une plaque de four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et humidifier délicatement sa surface avec un peu d'eau à l'aide d'un pinceau alimentaire.
- Faire lever au four environ 30 mn à 60° (th. 1-2), la pâte doit doubler de volume. Monter ensuite la température du four à 220° (th. 7-8) pour 35 à 40 mn de cuisson.

Petits pains aux graines de sésame

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 3 h + Cuisson au four : 25 mn

Pour 12 petits pains

350 g de lait demi écrémé
40 g de levure de boulanger
30 g d'huile d'olive
600 g de farine type 55
1 c. à café de sel
1 jaune d'œuf
2 c. à soupe de graines de sésame

- Mettre le lait et la levure dans le bol et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter l'huile, la farine et le sel, et programmer **2 mn /** / .
- Mettre la pâte dans un saladier, recouvrir d'un linge et laisser lever pendant 2 h.
- Au bout de ce temps de levage, façonner des petites boules et les poser sur une plaque huilée. Les couvrir à nouveau et les laisser lever 1 h.
- Préchauffer le four à 210° (th. 7) 20 mn avant la fin du temps de pousse.
- Badigeonner la surface des petits pains avec le jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau et les saupoudrer des graines de sésame. Les faire cuire au four pendant 25 à 30 mn à 210° (th. 7).

Pains rapide aux trois graines

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 4 mn 30 sec + Attente : 45 mn + Cuisson au four : 40 mn

300 g d'eau
25 g de levure boulangère fraîche ou 2 sachets de levure boulangère déshydratée
300 g de farine de seigle
200 g de farine de blé type 55
10 g de sel fin
2 c. à soupe de graines de pavot
2 c. à soupe de graines de tournesol
2 c. à soupe de graines de sésame
+ graines de pavot pour la décoration

- Mettre l'eau dans le bol avec la levure émiettée, et régler **2 m / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter les deux farines et le sel et pétrir **2 mn 30 /** / . Pendant les 30 dernières secondes du pétrissage, ajouter les graines par l'orifice du couvercle.
- Sortir la pâte du bol, la façonner en boule en la farinant légèrement si elle est collante et la déposer sur une plaque de four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Enfourner la plaque pendant 45 mn, à 50°, la pâte doit doubler de volume.
- Retirer la plaque du four et pousser la température du four à 210° (th. 7).
- Humidifier délicatement la surface du pain avec un peu d'eau et à l'aide d'un pinceau alimentaire, avant de saupoudrer des graines de pavot.
- Cuire pendant 40 mn à 210° (th. 7).

Pain aux raisins

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 30 mn + Cuisson au four : 30 mn

200 g d'eau
1 sachet de levure de boulanger déshydratée
400 g de farine de blé type 55
50 g de sucre
1/2 c. à café de sel fin
150 g de raisins secs

- Verser l'eau dans le bol avec la levure et régler **2 mn / 37° / vitesse 3**.
- Ajouter tous les ingrédients sauf les raisins et pétrir **2 mn /** ⊔ / ⚘.
- A la sonnerie, ajouter les raisins et mixer **20 sec / ⟲ / vitesse 4**.
- Former un boudin avec la pâte et le déposer dans un moule à cake préalablement beurré et fariné. Enfoncer légèrement les raisins à la surface du pain à l'aide d'un couteau.
- Mettre au four 30 mn à 60° (th. 2) afin que la pâte lève.
- A la fin du temps de levée, cuire au four 30 à 40 mn à 200° (th. 6-7).

Conseil Thermomix

Ce pain, assez proche d'un cake par sa texture, est idéal pour remplacer les tartines à tremper dans le bol au petit-déjeuner.
Remplacez les raisins par des fruits secs marinés une nuit dans du jus de pomme.

Pain aux noix

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn 30 + Attente : 4 h + Cuisson au four : 35 mn

100 g de noix décortiquées
320 g d'eau
25 g de levure boulangère fraîche
400 g de farine de blé type 55
100 g de farine de seigle
1 c. à café bombée de sel fin

- Mixer les noix **3 sec / vitesse 7**. Réserver.
- Verser l'eau dans le bol avec la levure émiettée, et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter tous les ingrédients sauf les noix en mettant le sel en dernier, et pétrir **2 mn 30 /** ⊔ / ⚘.
- A 30 secondes de la fin du pétrissage, ajouter les noix hachées par l'orifice du couvercle.
- Sortir la pâte du bol, la rouler en boule en la farinant légèrement si besoin et laisser lever 2 h dans un saladier recouvert d'un linge.
- Au bout de ce temps, rabattre la pâte sur un plan de travail fariné et la découper en trois pâtons égaux.
- Façonner chacun des pâtons en petit pain allongé.
- Placer les petits pains sur une plaque de four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et laisser lever à nouveau 2 h.
- A 20 mn de la fin de ce temps, préchauffer le four à 220° (th. 7-8).
- Cuire les pains au four pendant 35 mn à 220°.



Pain surprise

Temps de préparation : 25 mn + Thermomix : 4 mn 30 sec + Attente : 3 h + Cuisson au four : 45 mn

380 g d'eau
25 g de levure boulangère fraîche
(ou 2 sachets de levure boulangère déshydratée)
200 g de farine de blé type 55
200 g de farine complète *(Francine)*
200 g de farine bise type 110 *(Bjorg)*
10 g de sel fin

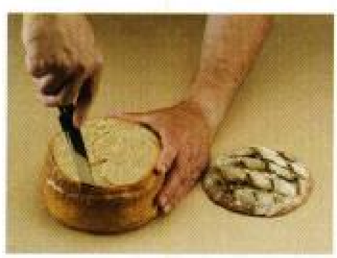
- Mettre l'eau et la levure dans le bol et régler **2 mn 30 / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter les farines, le sel et pétrir **2 mn / / **.
- Laisser pousser la pâte deux heures dans un saladier recouvert d'un linge, elle doit doubler de volume.
- Au bout de ce temps, rabattre la pâte, la mettre dans un moule à soufflé dont on aura relevé le bord avec une feuille de papier sulfurisé. Laisser lever 1 h.
- 20 mn avant la fin, préchauffer le four à 240° (th. 8) en déposant un petit récipient d'eau dans le bas du four.
- Cuire au four 30 mn à 240°, puis 15 mn à 200° (th. 6-7). Laisser refroidir sur grille.
- Attendre le lendemain pour procéder à sa découpe en suivant les étapes ci-dessous.



1 Découper délicatement le « chapeau » du pain.



2 Faire une incision à la base du pain, et couper à plat la base de la mie, par l'intérieur, sans couper la croûte.



3 Lame du couteau verticale, découper le bord de la mie, le long de la croûte.



4 Extraire délicatement le bloc de mie, sans abîmer la croûte.



5 Le travail du boulanger est fini, c'est au traiteur d'intervenir maintenant !



Pain à l'huile d'olive

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 1 h 45 mn + Cuisson au four : 35 mn

300 g d'eau
25 g de levure de boulanger fraîche
(ou deux sachets de levure boulangère déshydratée)
650 g de farine type 55
50 g d'huile d'olive
1 œuf
1 c. à café bombée de sel fin

- Mettre dans le bol l'eau et la levure émiettée, et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter la farine, l'huile d'olive, l'œuf et le sel et pétrir **2 mn / /** .
- Réserver la pâte dans un saladier recouvert d'un linge, et laisser pousser 1 h, la pâte doit doubler de volume.
- Rabattre ensuite la pâte avec les mains et la couper en deux pâtons égaux.
- Façonner à la main chaque pâton en un rectangle d'environ 30 cm de long, sur 3 cm d'épaisseur.
- Déposer chaque pâton sur une plaque de cuisson légèrement farinée et faire pousser 45 mn dans le four réglé à 50° (th. 1).
- Au bout de ce temps, sortir la plaque du four et régler ce dernier à 230° (th. 7-8), en déposant un petit récipient d'eau dans le bas du four.
- Attendre 1/4 d'heure de préchauffage.
- Fariner légèrement la surface des pains et cuire 15 mn à 230° (th. 7-8), puis 20 mn à 180° (th. 6).

Les Pains Exotiques



Préfou au beurre aillé

Temps de préparation : 20 mn + Thermomix : 5 mn + Attente : 2 h 30 + Cuisson au four : 20 mn

Pour la pâte à pain :
300 g d'eau
1 sachet de levure boulangère déshydratée
500 g de farine de blé type 55
1 c. à café bombée de sel fin

Pour le beurre d'ail :
100 g de beurre
6 gousses d'ail

- Mettre l'eau et la levure dans le bol, et régler **2 mn / 37° / vitesse 3**.
- A la sonnerie, ajouter la farine et le sel et pétrir **2 mn 30 /** / .
- Sortir la pâte du bol et la réserver en boule dans un saladier recouvert d'un linge. Laisser pousser 1 h dans un endroit chaud, la pâte doit doubler de volume.
- Au bout de ce temps, rabattre la pâte avec les mains pour en chasser l'air et la couper en quatre parts égales.
- Façonner une baguette plate avec chacun des quatre pâtons et les laisser pousser sur la plaque du four préalablement recouverte de papier sulfurisé pendant 1 h à 1 h 30.
- 1/4 d'heure avant la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 220° (th. 7-8).
- Couvrir les baguettes de papier alu (pour éviter la formation de la croûte) et enfourner 15 à 20 mn à 220° (th. 7-8).
- Faire le beurre d'ail : introduire les gousses épluchées dans le bol et mixer **5 sec / vitesse 6**. Ajouter le beurre mou en morceaux et mixer **10 sec / vitesse 6**.
- Une fois les baguettes refroidies, les couper en deux et garnir généreusement du beurre d'ail.
- Avant le service, passer le Préfou quelques minutes sous le grill du four.

Conseil Thermomix

Quand le Préfou est garni du beurre d'ail, vous pouvez l'emballer dans un film étirable pour le conserver quelques jours au réfrigérateur ou plusieurs semaines au congélateur.
Pour varier les plaisirs, il suffit de remplacer le beurre d'ail par une autre préparation de votre choix : beurre de roquefort, beurre d'anchois…

Pain doré au safran

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 5 mn + Attente : 45 mn + Cuisson au four : 35 mn

230 g d'eau
1/2 cube de bouillon de volaille
25 g de levure boulangère fraîche
400 g de farine type 55
1 c. à soupe d'huile d'olive
10 g de sucre en poudre
1 ou 2 doses de safran
1 c. à café rase de sel fin

- Verser l'eau dans le bol, avec le 1/2 cube de bouillon de volaille et la levure émiettée et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- A la fin de la minuterie, mixer **20 sec / vitesse 6**.
- Ajouter tous les autres ingrédients, et pétrir **2 mn 30 /** / .
- Sortir la pâte du bol en la farinant légèrement si besoin, la rouler en boule et la déposer sur une plaque de four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Recouvrir d'un linge et laisser lever la pâte pendant 45 mn dans un endroit chaud.
- A 20 mn de la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 240° (th. 8), en déposant un petit récipient d'eau dans le bas du four.
- Cuire 15 mn à 240° (th. 8), puis 20 mn à 200° (th. 6-7).



Fougasse

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn 30 sec + Attente : 1 h 20 m + Cuisson au four : 20 mn

10 g de levure de boulanger fraîche
300 g de lait 1/2 écrémé
250 g de farine complète
250 g de farine type 55
40 g d'huile d'olive
1/2 c. à café de sel
70 g d'olives noires dénoyautées
70 g d'olives vertes dénoyautées
100 g de lardons
1 c. à café d'huile d'olive pour la finition

- Mettre la levure émiettée dans le bol avec le lait et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- À l'arrêt de la minuterie, ajouter les farines, l'huile d'olive, le sel, les olives et les lardons et pétrir **2 mn 30 / / ** afin d'obtenir une pâte souple et élastique.
- La retirer du bol et la rouler en boule dans une terrine. La recouvrir d'un linge et la mettre à lever pendant 1 h dans un endroit assez chaud, à l'abri des courants d'air. On peut la placer, par exemple, dans le four entrouvert et allumé sur position 1. La pâte doit doubler de volume.
- Au bout de ce temps, rabattre la pâte, l'étaler avec un rouleau ou le plat de la main en une galette en forme de cœur de 1.5 cm d'épaisseur. La poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. La badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau alimentaire, faire des entailles en enlevant un peu de pâte pour former un vide et humidifier légèrement la surface.
- Préchauffer le four à 230° (th. 7/8).
- Laisser la pâte lever à nouveau à température ambiante, cette fois pendant 20 mn environ.
- Cuire au four environ 20 mn à 230° (th. 7/8).

Conseil Thermomix

La fougasse est une spécialité provençale que vous pourrez servir en apéritif ou en guise de pain à table ou pour vos pique-niques.
Variez les garnitures (tomates séchées, anchois, fromage...).



Pita

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 5 mn + Attente : 2 h + Cuisson au four : 8 mn

Pour 8 pitas

25 g de levure boulangère fraîche ou
2 sachets de levure boulangère déshydratée
300 g d'eau
500 g de farine type 55
5 g de sucre en poudre
15 g d'huile d'olive
2 c. à café rases de sel fin

Conseil Thermomix

Vous pouvez prévoir un repas complet avec vos pitas, en préparant à l'avance toutes sortes de garnitures, froides ou chaudes, salées ou sucrées. Pour le salé, vous pouvez, par exemple, choisir un assortiment de crudités (tomate, concombre, salade) coupées en morceaux accompagnés de fromage et de sauce salade ; ou encore, de la viande hachée cuite avec des tomates, des oignons et de la sauce blanche. En ce qui concerne les compositions sucrées, vous pouvez garnir vos pitas de fruits frais accompagnés de crème chantilly.

- Mettre l'eau et la levure émiettée dans le bol et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter la farine, le sucre, l'huile et le sel en dernier et pétrir **3 mn / ◻ / 🌾**.
- Sortir la pâte du bol, la fariner légèrement si elle colle et la mettre en boule dans un saladier recouvert d'un linge.
- Laisser pousser 1 h à 1 h 30 dans un endroit chaud, la pâte doit doubler de volume.
- Au bout de ce temps, rabattre la pâte à la main et détailler 8 pâtons. Rouler les pâtons en boule et les disposer sur deux plaques de four préalablement recouvertes d'une feuille de papier sulfurisé. Recouvrir d'un linge et laisser pousser 30 mn.
- Préchauffer le four à 240° (th. 8).
- A l'aide du rouleau, étaler alors les pâtons en galettes de 15 cm de diamètre et de 5 mm d'épaisseur.
- Cuire les pitas au four pendant 7 à 8 mn à 240°.
- Au moment du service, couper les galettes encore tièdes en deux et garnir l'intérieur avec la préparation de votre choix.



Cheese naan

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 3 mn + Cuisson au four : 10 mn

Pour 6 pièces

300 g de farine type 55
1 yaourt nature
1/2 sachet de levure chimique
1/2 c. à café de sel fin
2 c. à soupe d'huile d'olive
80 g d'eau tiède
2 pincées de paprika
2 pincées de curry
12 portions de « Vache qui rit »

Conseil Thermomix

Vous pouvez composer des variantes avec cette recette, par exemple en saupoudrant, en même temps que vous mettez le fromage, la surface des galettes de cumin, de piment doux... Vous pouvez également multiplier les essais avec des fromages différents.

- Préchauffer le four à 240° (th. 8).
- Mettre dans le bol tous les ingrédients sauf le fromage et pétrir **3 mn / ⊔ / 🌾**.
- Sortir la pâte du bol en la farinant légèrement si elle est collante, et la rouler en boule. La diviser en 12 pâtons de même taille.
- A l'aide du rouleau et d'un peu de farine, étaler chaque pâton en galette bien fine.
- Poser deux portions de fromage sur chacune des 6 premières galettes, et recouvrir des 6 dernières galettes.
- Repasser ensuite le rouleau pour bien affiner et souder les galettes entre elles.
- Déposer les cheese naan sur une plaque préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et cuire au four 10 mn à 240° (th. 8).

Pain à la semoule de blé dur

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn 30 sec + Attente : 1 h 30 mn + Cuisson au four : 15 mn

190 g d'eau
120 g d'huile d'olive
25 g de levure boulangère fraîche
300 g de farine de blé type 55
250 g de semoule de blé dur
2 jaunes d'œuf + 1 œuf entier pour la dorure
1 c. à soupe bombée de lait en poudre
1 c. à café bombée de sel fin

- Verser l'eau et l'huile dans le bol. Ajouter la levure émiettée et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter tous les ingrédients sauf l'œuf de la dorure, avec le sel en dernier, et pétrir **2 mn 30 / ⊔ / 🌾**.
- Mettre la pâte en boule dans un saladier, recouvrir d'un linge et laisser lever 30 mn.
- Au bout de ce temps, séparer la pâte en trois pâtons et les façonner en boules.
- Abaisser les boules en forme de disques plats, et les placer sur une plaque de four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Les couvrir d'un linge et laisser pousser 1 h.
- 20 mn avant la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 240° (th. 8).
- Badigeonner délicatement la surface des pains de l'œuf battu à l'aide d'un pinceau alimentaire, et cuire 15 mn au four préchauffé à 240° (th. 8).
- Laisser refroidir sur grille.

Pain chinois à la vapeur

Temps de préparation : 25 mn + Thermomix : 25 mn

Pour 8 petits pains

Pour la pâte :

240 g d'eau
12 g de levure boulangère fraîche
400 g de farine de blé type 55
40 g de sucre en poudre
1 c. à café de sel fin

Pour la garniture :

1 gousse d'ail
1 oignon
20 g de gingembre frais
300 g de choux blanc
50 g d'huile de sésame
40 g de sauce soja
25 g de sucre en poudre
Sel
Poivre

- Commencer par la pâte : verser l'eau dans le bol avec la levure émiettée, et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter la farine, le sucre et le sel et pétrir **2 mn 30 / /** .
- Sortir la pâte du bol en la farinant légèrement et la rouler en boule. Réserver.
- Mettre dans le bol nettoyé la gousse d'ail, l'oignon, le gingembre et le chou coupé en morceaux. Mixer **5 sec / vitesse 5**.
- Ajouter le reste des ingrédients et mixer **5 sec / vitesse 4**.
- Prendre un morceau de pâte de 70 g, et l'étaler, avec la paume de la main et sur un plan de travail fariné, en un disque d'une quinzaine de centimètres de diamètre.
- Mettre 50 g de garniture au centre du disque, et ramener le tour de pâte pour former un petit baluchon.
- Former ainsi 8 baluchons et en déposer 4 dans le plateau à vapeur du Varoma préalablement recouvert d'une feuille de papier sulfurisé.
- Verser 1 litre d'eau dans le bol, mettre le Varoma en place avec son plateau vapeur. Cuire **20 mn / Varoma / vitesse 1**.
- Servir chaud, accompagné de sauce soja.

Conseil Thermomix

Vous pouvez congeler les quatre petits pains restant. Il suffira alors de les sortir quatre heures avant un futur repas pour les décongeler, et les cuire ensuite 20 mn / Varoma / vitesse 1.

La Mouna

Temps de préparation : 20 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 4 h + Cuisson au four : 40 mn

1 orange
1 citron
100 g d'eau
25 g de levure de boulanger fraîche
500 g de farine de blé type 55
120 g de sucre
100 g de beurre doux ramolli en morceaux
3 œufs
30 g de rhum
1 c. à café bombée de sel fin

- Prélever les zestes de fruits et les mixer **10 sec / vitesse 10**. Réserver.
- Verser l'eau dans le bol avec la levure émiettée, et régler **1 mn 30 / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter les zestes réservés et tous les ingrédients sauf un œuf, en mettant le sel en dernier, et pétrir **2 mn 30 / /** .
- Sortir la pâte du bol en la farinant si besoin, et la rouler en boule. Laisser lever 2 h dans un saladier recouvert d'un linge et placé dans un endroit tiède.
- Façonner ensuite des boules de la taille d'une orange et les déposer sur une plaque de four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Laisser pousser à nouveau 2 h.
- 15 mn avant la fin, préchauffer le four à 160° (th. 5-6).
- A l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonner chaque boule du dernier œuf battu en omelette et faire une entaille.
- Cuire 40 mn au four préchauffé à 160° (th. 5-6).

Bagels

Temps de préparation : 20 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 30 mn + Cuisson au four : 15 mn

Pour 6 bagels

300 g d'eau
25 g de levure boulangère fraîche
40 g de sucre en poudre
500 g de farine de blé type 55
1/2 c. à café de poivre grossièrement moulu
1 c. à café de sel

- Verser l'eau dans le bol avec la levure émiettée et le sucre, et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter la farine, le poivre et le sel, et pétrir **2 mn 30 / / .**
- Sortir la pâte du bol, la rouler en boule en la farinant légèrement si besoin, et la détailler en 5 pâtons de même taille.
- Rouler chaque pâton sur lui-même, lui donner une forme de boule et les disposer sur deux plaques de four préalablement recouvertes de papier sulfurisé.
- Avec la paume de la main, aplatir chaque boule de pâte pour lui donner une forme de galette régulière d'environ 14 cm de diamètre.
- En se servant du gobelet doseur comme emporte-pièce, évider le centre de chaque galette.
- Récupérer les 5 centres, les rouler en une boule et former une nouvelle galette.
- Couvrir d'un linge et laisser lever 30 mn, les bagels doivent doubler de volume.
- 15 minutes avant la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 210° (th. 7).
- Cuire au four 15 mn à 210° (th. 7).

Conseil Thermomix

Spécialités anglaises, les bagels sont utilisés pour confectionner des sandwiches, dont la variété n'a de limite que l'imagination des gastronomes d'outre-Manche…
Pour une version plus moelleuse, vous pouvez tremper les bagels pendant 1 minute, à la fin du temps de pousse et avant d'enfourner, dans un mélange d'eau très chaude (1,5 l) de sucre (75 g) et de bicarbonate de soude (une c. à café bombée).

Blinis

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 4 mn 30 + Attente : 1 h +
Cuisson à la poêle : quelques minutes

350 g de lait 1/2 écrémé
25 g de levure boulangère fraîche
200 g de farine bise
100 g de farine de blé type 55
3 œufs
1 c. à café de sel fin
Poivre

- Verser le lait dans le bol avec la levure émiettée et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter tous les ingrédients et pétrir **2 mn 30 / / .**
- Verser la pâte dans un saladier, elle doit avoir la consistance d'une pâte à crêpes épaisse.
- Laisser fermenter la pâte pendant 1 heure, puis la cuire dans une poêle à blinis, une ou deux minutes de chaque côté.

Chouquettes

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 6 mn + Cuisson au four : 30 mn

Pour 20 chouquettes

150 g d'eau
80 g de beurre
1/2 c. à café de sel fin
1 c. à soupe de sucre en poudre
120 g de farine type 55
3 œufs
30 g de cristaux de sucre

- Préchauffer le four à 200°.
- Mettre l'eau, le beurre, le sel et le sucre dans le bol et régler **4 mn / 100° / vitesse 1**.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine et mixer **1 mn 30 / vitesse 3**. A ce stade, la pâte doit avoir l'apparence d'une pâte sablée.
- Faire tourner le Thermomix à **vitesse 5** puis ajouter les œufs un par un par l'orifice du couvercle.
- Mixer ensuite **30 sec / vitesse 5**.
- Prélever des petites cuillerées de la préparation et les déposer sur la plaque du four préalablement recouverte de papier sulfurisé, en espaçant chaque petit tas de 2 à 3 cm.
- Disposer sur chaque tas quelques cristaux de sucre, et cuire au four 15 mn à 200° (th. 6-7), puis 15 mn à 180° (th. 6).
- Laisser refroidir sur grille.

Beignets

Temps de préparation : 20 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 1 h 20 +
Cuisson à la friteuse : quelques minutes

150 g de lait 1/2 écrémé
2 sachets de levure boulangère déshydratée
500 g de farine type 55
50 g de sucre en poudre
3 œufs
100 g de beurre ramolli
1 pincée de sel

- Verser le lait dans le bol avec la levure, et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter le reste des ingrédients et pétrir **2 mn /** .
- Sortir la pâte du bol, et la mettre à lever dans un saladier recouvert d'un linge pendant environ 1 heure.
- Après ce temps de pousse, abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie sur environ 1 cm d'épaisseur sur un plan de travail fariné.
- Découper les beignets à l'aide d'un emporte-pièce rond (tasse, verre ou autre) d'environ 6 cm de diamètre.
- Laisser lever une vingtaine de minutes et cuire les beignets en friteuse.
- Saupoudrer de sucre avant de déguster.

Conseil Thermomix

Vous pouvez fourrer les beignets à l'aide d'une seringue pour varier les plaisirs : pâte à tartiner, confiture, crème pâtissière, crème de marron…



Kougelhopf

Temps de préparation : 20 mn + Thermomix : 5 mn + attente : 1 h 35 + Cuisson au four : 45 mn

Pour un gros moule à kougelhopf (14 parts) ou deux moyens (8 parts)

200 g de lait 1/2 écrémé
35 g de levure de boulanger fraîche
120 g de beurre doux
10 g de rhum
650 g de farine type 55
2 œufs
120 g de sucre en poudre
1 c. à café de sel
120 g de raisins secs (*facultatif*)
1 dizaine d'amandes entières émondées
50 g de sucre glace Thermomix pour le saupoudrage

Conseil Thermomix

Gardez d'avance un bocal de raisins macérés dans le rhum que vous mettrez à la place des 10 g de rhum de la recette.

- Mettre le lait, la levure émiettée, le beurre en morceaux et le rhum dans le bol et régler **2 mn / 37° / vitesse 4**.
- Ajouter la farine, les œufs, le sucre et le sel et mixer **8 sec / vitesse 6** en aidant avec la spatule.
- Pétrir ensuite **3 mn** / / .
- Ajouter les raisins et mixer **10 sec / vitesse 2**.
- Laisser reposer la pâte dans le bol pendant 45 mn. Elle doit arriver jusqu'en haut du bol. La faire alors redescendre à l'aide de la spatule.
- Beurrer un ou 2 moules à kougelhopf et déposer 1 amande entière au fond de chaque rainure. Verser la pâte dans le moule et laisser à nouveau lever la pâte pendant 50 mn dans un endroit tiède (dans le four chauffé à 40° par exemple).
- Quand la pâte est bien levée, augmenter la température du four à 180° (th. 6) et cuire environ 45 mn.
- Démouler le kougelhopf et le poser sur une grille. Le saupoudrer de sucre glace.

Gâteau d'avoine au lait d'amande

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix + 4 mn 15 sec + Attente : 45 mn + Cuisson au four : 30 mn

120 g de flocons d'avoine
200 g de lait d'amande
25 g de levure boulangère fraîche
230 g de farine de blé type 55
50 g de sirop d'érable
30 g de sucre en poudre
2 œufs + 1 pour la dorure
1 c. à café rase de sel

- Mettre les flocons d'avoine dans le bol et mixer **15 sec / vitesse 10**. Réserver.
- Verser le lait dans le bol avec la levure émiettée, et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter la farine d'avoine réservée et tous les autres ingrédients, sauf l'œuf pour la dorure, et pétrir **2 mn** / / .
- Verser la préparation dans un moule à cake, recouvrir d'un linge et laisser pousser environ 45 mn ; la pâte doit doubler de volume.
- A 1/4 d'heure de la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 180° (th. 6).
- A l'aide d'un pinceau alimentaire, passer délicatement l'œuf battu en omelette sur la surface du gâteau et cuire au four 30 mn à 180° (th. 6).

Kougelhopf >



Pain au muesli

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 4 mn 30 + Attente : 45 mn + Cuisson au four : 40 mn

300 g de lait 1/2 écrémé
20 g de levure boulangère fraîche
200 g de farine type 55
200 g de farine complète type 150
200 g de muesli
20 g de miel liquide
20 g de beurre doux ramolli en morceaux
1 c. à café bombée de sel fin

- Verser le lait avec la levure émiettée dans le bol et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter le reste des ingrédients sauf le muesli, en veillant à mettre le sel en dernier, et pétrir **2 mn 30 / ⌴ / ⚘**.
- Pendant les 30 dernières secondes de pétrissage, ajouter le muesli par l'orifice du couvercle.
- Sortir la pâte du bol en la farinant légèrement si besoin, et la mettre dans un moule à cake.
- Faire lever 45 mn dans le four réglé à 60°, la pâte doit doubler de volume.
- Sortir ensuite le plat du four le temps d'un préchauffage à 200° (th. 6-7).
- Cuire au four pendant 40 mn à 200°.

Kouign Amann

Temps de préparation : 25 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 30 mn + Cuisson au four : 40 mn

180 g d'eau
12 g de levure boulangère fraîche
320 g de farine type 55
1/2 c. à café de sel
250 g de beurre 1/2 sel
250 g de sucre en poudre

- Verser l'eau dans le bol avec la levure émiettée et régler **1 mn 30 / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter la farine et le sel, et pétrir **2 mn 30 / ⌴ / ⚘**.
- Sortir la pâte du bol, la rouler en boule et la réserver dans un saladier recouvert d'un linge pendant 30 mn.
- Préchauffer le four à 190°.
- Sortir la plaquette de beurre du frigo et l'amalgamer au sucre en poudre avec les mains, en faisant rapidement pour éviter que le beurre fonde.
- A l'issue du temps de repos, étaler la pâte en rectangle sur un plan de travail fariné.
- Répartir délicatement le beurre sucré sur la surface du rectangle, et replier celui-ci en trois. Faire pivoter d'un quart de tour, abaisser la pâte à nouveau en rectangle, en prenant soin de ne pas la crever, puis la replier en trois. Répéter ces dernières opérations deux fois (entre deux opérations, il est possible de passer la pâte une vingtaine de minutes au frigo pour la rendre plus facile à travailler).
- Abaisser pour finir la pâte à la taille exacte d'un moule rectangulaire (24 x 32 cm par exemple), la placer délicatement dans ce moule préalablement beurré et fariné et cuire au four 40 mn à 190° (th. 6-7).

Conseil Thermomix

Ne vous étonnez pas de la quantité de beurre et de sucre dans cette spécialité bretonne, qui n'est idéale dans le cadre d'un régime.



Pain aux bananes

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 3 mn 30 sec + Cuisson au four : 45 mn

100 g de beurre
170 g de sucre en poudre
180 g de farine de blé type 55
2 œufs
1/2 c. à café de sel
300 g de bananes bien mûres
1 sachet de levure chimique
1/2 c. à café de bicarbonate de sodium

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Mettre le beurre coupé en morceaux dans le bol avec le sucre, et régler **3 mn / 50° / vitesse 2**.
- Ajouter tous les ingrédients et mixer **30 sec / vitesse 7**.
- Verser dans un moule rectangulaire préalablement beurré et fariné, et cuire 45 mn au four préchauffé à 180° (th. 6).

Pain d'épices

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 3 mn 40 sec + Cuisson au four : 50 mn

450 g de miel liquide
250 g de lait
200 g de sucre en poudre
10 g de beurre
350 g de farine type 55
1 c. à café de bicarbonate de soude
2 œufs

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Mettre dans le bol le miel, le lait, le sucre et le beurre. Programmer **3 mn / 80° / vitesse 4**.
- Ajouter la farine, les œufs et le bicarbonate de soude. Mixer **40 sec / vitesse 7** en aidant avec la spatule.
- Beurrer et fariner deux moules à cake, les remplir à mi-hauteur et cuire 50 mn à 180° (th. 6).

Pain sucré aux pistaches

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 6 mn 30 + Attente : 3 h + Cuisson au four : 45 mn

300 g d'eau
25 g d'huile d'arachide
25 g de levure boulangère fraîche ou
2 sachets de levure boulangère déshydratée
500 g de farine type 55
40 g de sucre en poudre
30 g de lait en poudre écrémé
1 c. à café bombée de sel
50 g de pistaches non salées décortiquées

- Verser l'eau et l'huile dans le bol, avec la levure émiettée, et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter tous les ingrédients sauf les pistaches, en prenant soin de mettre le sel en dernier, et pétrir **2 mn 30 / / **.
- Laisser reposer 1 h 30 à 2 h dans le bol, la pâte doit doubler de volume.
- Au bout de ce temps, casser la pâte d'un coup sec avec la spatule pour la dégonfler et pousser la pâte vers le bas du bol.
- Repétrir pendant **2 mn / / **.
- Pendant les 30 dernières secondes, introduire les pistaches dans le bol par l'orifice du couvercle.
- Sortir la pâte du bol en la farinant légèrement si besoin, la rouler en boule et la disposer sur une plaque de cuisson préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Laisser lever 1 h.
- 1/4 d'heure avant la fin de ce temps, préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Faire cuire pendant 45 mn à 180°.

Pain sucré aux pistaches >



Gâteau de cardamome roulé à l'amande

Temps de préparation : 25 mn + Thermomix : 5 mn 45 sec + Attente : 1 h 30 mn + Cuisson au four : 30 mn

Pour la pâte :

220 g de lait 1/2 écrémé
25 g de levure boulangère fraîche
20 g de sucre en poudre
1 c. à café de poudre de cardamome
40 g de beurre doux ramolli en morceaux
500 g de farine de blé type 55
1 œuf
1 c. à café de sel

Pour la pâte d'amande :

200 g de sucre
200 g de poudre d'amande
3 blancs d'œuf
1 c. à café de jus de citron

- Commencer par la pâte : verser le lait dans le bol avec la levure émiettée, le sucre, la poudre de cardamome et le beurre, et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- A la sonnerie, ajouter la farine, l'œuf et le sel, et pétrir **3 mn / /** .
- Sortir la pâte du bol en la farinant légèrement si besoin la rouler en boule et la laisser lever 1 h dans un saladier recouvert d'un linge et placé dans un endroit tiède.
- Faire la pâte d'amande : mettre le sucre dans le bol et mixer **15 sec / vitesse 10**. Ajouter les autres ingrédients et mixer **15 sec / vitesse 4**.
- Racler les parois du bol avec la spatule et mixer à nouveau **15 sec / vitesse 4**.
- Après le temps de pousse, étaler la pâte en un rectangle de 20 x 60 cm sur un plan de travail fariné.
- Répartir la pâte d'amande uniformément sur la surface du rectangle, et rouler ce dernier sur lui-même de manière à confectionner un boudin d'environ 60 cm de long.
- Découper le boudin en 12 tronçons égaux et disposer ces boudins « debout » dans un moule à manqué de 26 cm de diamètre préalablement beurré.
- Laisser lever 30 à 45 mn.
- 1/4 d'heure avant la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 200° (th. 6-7).
- Cuire au four pendant 30 mn à 200°.

Conseil Thermomix

Si vous ne disposez pas de poudre de cardamome, vous pouvez en réaliser avec des graines de cardamome que vous mixerez **15 sec à vitesse 10**. Il ne vous restera ensuite qu'à séparer la poudre des coques qui n'auront pas été mixées.
Ne jetez pas les jaunes d'oeufs, vous pourrez les utiliser pour faire de la crème anglaise.

Cookies

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 20 sec + Attente : 2 h + Cuisson au four : 12 mn

300 g de farine type 55
1 sachet de levure chimique déshydratée
100 g de beurre doux ramolli en morceaux
80 g de cassonade
80 g de sucre semoule
2 œufs
1 c. à café rase de sel fin
120 g de pépites de chocolat

- Mettre tous les ingrédients sauf les pépites de chocolat dans le bol et pétrir **20 sec / /** . A 10 secondes de la fin du temps de pétrissage, ajouter les pépites.
- Sortir la pâte du bol et la rouler en forme de boudin de 5 cm de diamètre.
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant deux heures avant de découper des tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur.
- Préchauffer le four à 200° (th. 6-7).
- Déposer les cookies sur la plaque du four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, en laissant suffisamment de place entre chaque, ils vont s'étaler à la cuisson.
- Cuire 10 à 15 mn dans le four à 200°.

Les Viennoiseries



Croissants

Temps de préparation : 30 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 15 h + Cuisson au four : 15 mn

Pour 18 à 20 croissants

120 d'eau
120 g de lait 1/2 écrémé
2 sachets de levure Briochin
500 g de farine
50 g de sucre en poudre
1 c. à café bombée de sel fin
50 g de beurre doux ramolli en morceaux

1 plaquette de 250 g de beurre doux
1 œuf battu en omelette pour la dorure

- Mettre l'eau, le lait et la levure dans le bol et programmer **2 mn / 37° / vitesse 3**.
- Ajouter la farine, le sucre, le sel, 50 g de beurre en morceaux et pétrir **2 mn /** .
- Réserver dans un saladier recouvert d'un film étirable et laisser au frigo une nuit.
- Le lendemain, sortir la pâte et une plaquette de beurre doux du frigo en même temps, pour avoir les deux à la même température.
- Fariner légèrement le plan de travail, le rouleau à pâtisserie et la surface de la pâte.



1 Etaler la pâte en « trèfle à quatre feuilles », en laissant une bosse au milieu.



2 Aplatir la plaquette de beurre en la frappant avec le rouleau pour obtenir un carré de 15 cm sur 15 cm.



3 Poser la plaquette de beurre ainsi aplatie au centre du « trèfle » et en rabattre les 4 côtés vers le milieu pour envelopper le beurre.



4 Etaler la pâte en un grand rectangle (environ 50 cm sur 20 cm). Le plier en trois et réserver au frigo une vingtaine de minutes.



5 Etaler ensuite la pâte en un rectangle de 70 cm par 20 cm, et le replier en un tour portefeuille (en 5). Laisser reposer à nouveau 20 mn au frigo.



6 Après ce temps, étaler la pâte en un rectangle de 3 mm d'épaisseur.

Y découper des triangles de 12 cm de base sur 18 cm de hauteur.



7 Rouler les croissants, en partant de la base vers la pointe opposée.



8 Veiller à rouler les croissants sans trop les serrer.

Conseil Thermomix

Vous pouvez soit cuire la totalité des croissants en même temps, en utilisant plusieurs plaques de cuisson et en choisissant le mode chaleur tournante de votre four, soit les congeler juste après le façonnage. Il suffira alors de les sortir du congélateur le soir, de les laisser décongeler et pousser sur votre plan de travail pendant la nuit et de les passer 1/4 d'heure au four le matin.

Si votre pièce est trop froide pour une pousse des croissants correcte après le façonnage, il est possible de chauffer le four à 50° et d'enfourner les croissants en coupant le four ; ils profiteront de la chaleur résiduelle pour lever.

- Déposer les croissants sur une plaque de four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, recouvrir d'un linge et laisser pousser dans un endroit chaud suffisamment longtemps pour qu'ils doublent de volume et atteignent presque leur volume final (en fonction de la température et du degré d'humidité, le temps sera variable et peut aller jusqu'à 2 à 3 h).
- Préchauffer le four à 210°.
- Passer la dorure (l'œuf battu en omelette) sur les croissants à l'aide d'un pinceau alimentaire, et enfourner à four chaud 15 à 20 mn.

Pains au chocolat

Temps de préparation : 30 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 15 h + Cuisson au four : 15 mn

Pour 18 à 20 pains au chocolat

120 d'eau
120 g de lait 1/2 écrémé
2 sachets de levure Briochin
500 g de farine
50 g de sucre en poudre
1 c. à café bombée de sel fin
50 g de beurre doux ramolli en morceaux

1 plaquette de 250 g de beurre doux
20 barres de chocolat noir
1 œuf battu en omelette pour la dorure

- Mettre l'eau, le lait et la levure dans le bol et programmer **2 mn / 37° / vitesse 3**.
- Ajouter la farine, le sucre, le sel, 50 g de beurre en morceaux et pétrir **2 mn / /** .
- Réserver dans un saladier recouvert d'un film étirable et laisser au frigo une nuit.
- Le lendemain, sortir la pâte et une plaquette de beurre doux du frigo en même temps, pour avoir les deux à la même température.
- Fariner légèrement le plan de travail, le rouleau à pâtisserie et la surface de la pâte.



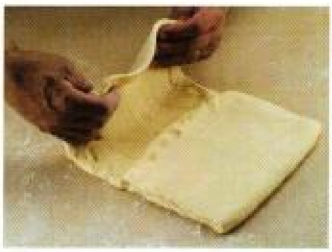
1 Etaler la pâte en « trèfle à quatre feuille », en laissant une bosse au milieu.



2 Aplatir la plaquette de beurre en la frappant avec le rouleau pour obtenir un carré de 15 cm sur 15 cm.



3 Poser la plaquette de beurre ainsi aplatie au centre du « trèfle » et en rabattre les 4 côtés vers le milieu pour envelopper le beurre.



4 Etaler la pâte en un grand rectangle (environ 50 cm sur 20 cm). Le plier en trois et réserver au frigo une vingtaine de minutes.



5 Etaler ensuite la pâte en un rectangle de 70 cm par 20 cm, et le replier en un tour portefeuille (en 5).

Laisser reposer à nouveau 20 mn au frigo.



6 Après ce temps, étaler la pâte en rectangle sur environ 3 mm d'épaisseur.
Y couper des bandes de 12 cm x la longueur des barres de chocolat.
Poser les barres de chocolat sur la pâte et rouler pour obtenir les pains au chocolat.

Conseil Thermomix

Vous pouvez soit cuire la totalité des pains au chocolat en même temps, en utilisant plusieurs plaques de cuisson et en choisissant le mode chaleur tournante de votre four, soit les congeler juste après le façonnage. Il suffira alors de les sortir du congélateur le soir, de les laisser décongeler et pousser sur votre plan de travail pendant la nuit et de les passer1/4 d'heure au four le matin. De plus, si votre pièce est trop froide pour une pousse des pains au chocolat correcte après le façonnage, il est possible de chauffer le four à 50° et d'enfourner les pains au chocolat en coupant le four ; ils profiteront de la chaleur résiduelle pour lever.

- Déposer les pains au chocolat sur une plaque de four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, recouvrir d'un linge et laisser pousser dans un endroit chaud suffisamment longtemps pour qu'ils doublent de volume et atteignent presque leur volume final (en fonction de la température et du degré d'humidité, le temps sera variable et peut aller jusqu'à 2 à 3 heures).
- Préchauffer le four à 210°.
- Passer la dorure (l'œuf battu en omelette) sur les pains au chocolat à l'aide d'un pinceau alimentaire, et enfourner à four chaud 15 à 20 mn.



Pains aux raisins

Temps de préparation : 30 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 15 h + Cuisson au four : 15 mn

Pour environ 20 pains aux raisins

120 d'eau
120 g de lait 1/2 écrémé
2 sachets de levure Briochin
500 g de farine
50 g de sucre en poudre
10 g de sel fin
50 g de beurre doux en morceaux

1 plaquette de 250 g de beurre doux
1 œuf battu en omelette pour la dorure

Pour la crème pâtissière :
500 g de lait 1/2 écrémé
2 œufs entiers + 2 jaunes
50 g de farine
70 g de sucre semoule

250 g de raisins secs

- Mettre l'eau, le lait et la levure dans le bol et programmer **2 mn / 37° / vitesse 3**.
- Ajouter la farine, le sucre, le sel, 50g de beurre en morceaux et pétrir **2 mn /** .
- Réserver dans un saladier recouvert d'un film étirable et laisser au frigo une nuit.
- Le lendemain, sortir la pâte et une plaquette de beurre doux du frigo en même temps, pour avoir les deux à la même température.
- Fariner légèrement le plan de travail, le rouleau à pâtisserie et la surface de la pâte.



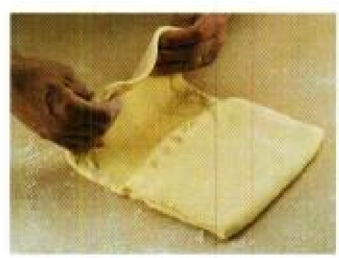
1 Etaler la pâte en « trèfle à quatre feuilles », en laissant une bosse au milieu.



2 Aplatir la plaquette de beurre en la frappant avec le rouleau pour obtenir un carré de 15 cm sur 15 cm.



3 Poser la plaquette de beurre ainsi aplatie au centre du « trèfle » et en rabattre les 4 côtés vers le milieu pour envelopper le beurre.



4 Etaler la pâte en un grand rectangle (environ 50 cm sur 20 cm). Le plier en trois et réserver au frigo une vingtaine de minutes. Pendant ce temps, faire la crème pâtissière : mettre tous les ingrédients dans le bol et programmer **7 mn / 90° / vitesse 4**. A l'arrêt de la minuterie, réserver la crème dans un saladier et laisser refroidir.



5 Etaler ensuite la pâte en un rectangle de 70 cm par 20 cm, et le replier en un tour portefeuille (en 5). Laisser reposer à nouveau 20 mn au frigo.



6 Après ce temps, étaler la pâte en une bande de 30 cm, sur environ 3 mm d'épaisseur. Répartir sur sa surface la crème pâtissière réservée puis les raisins secs



7 Rouler la bande sur elle-même afin d'obtenir un boudin homogène, sans serrer.



8 Couper des tronçons de 2 cm de largeur et les poser à plat sur une plaque de four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Conseil Thermomix

Vous pouvez soit cuire la totalité des pains aux raisins en même temps, en utilisant plusieurs plaques de cuisson et en choisissant le mode chaleur tournante de votre four, soit les congeler juste après le façonnage. Il suffira alors de les sortir du congélateur le soir, de les laisser décongeler et pousser sur votre plan de travail pendant la nuit et de les passer 1/4 d'heure au four le matin.

- Recouvrir d'un linge et laisser pousser dans un endroit chaud suffisamment longtemps pour qu'ils doublent de volume et atteignent presque leur volume final (en fonction de la température et du degré d'humidité, le temps sera variable et peut aller jusqu'à 2 à 3 h).
- Préchauffer le four à 210°.
- Passer la dorure (l'œuf battu en omelette) sur les pains aux raisins à l'aide d'un pinceau alimentaire, et enfourner à four chaud 15 à 20 mn.

Brioche rapide

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 5 mn + Attente : 50 mn + Cuisson au four : 20 mn

20 g de levure boulangère fraîche
150 g de lait 1/2 écrémé
300 g de farine type 55
25 g de beurre doux mou en morceaux
50 g de sucre en poudre
1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
1 c. à café rase de sel fin
1 œuf

- Verser le lait dans le bol avec la levure émiettée, et programmer **1 mn / 50° / vitesse 2**.
- Ajouter tous les ingrédients sauf l'œuf, en veillant à mettre le sel en dernier, et pétrir **4 mn /** [bol] / [épi].
- Sortir la pâte du bol, la rouler en boule en la farinant légèrement si besoin et laisser lever 20 mn au chaud dans un saladier recouvert d'un linge.
- A l'issue de ce temps de pousse, rabattre la pâte sur un plan de travail fariné et la découper en trois pâtons égaux. Rouler chaque pâton sur lui-même et l'allonger en un boudin d'une trentaine de centimètres de long. Avec les trois, former une tresse sans serrer et la déposer dans un moule à cake.
- Faire lever au four pendant 30 mn à 60° (th. 1-2).
- Sortir ensuite le moule du four, et préchauffer ce dernier à 180° (th. 6) pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, passer l'œuf battu sur la surface de la tresse, à l'aide d'un pinceau alimentaire.
- Cuire au four à 180° (th. 6) pendant 20 à 25 mn.

Conseil Thermomix

Voilà une recette de brioche légère et sans œuf (à part celui utilisé pour la dorure que vous pouvez remplacer par un peu de lait). Selon votre goût, vous pouvez également remplacer l'eau de fleur d'oranger par de la vanille liquide ou par de l'eau de vie ou du rhum.

Brioche réveil matin

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : une nuit + Cuisson au four : 25 mn

500 g de farine type 55
1 c. à café bombée de sel
80 g de sucre en poudre
1 sachet de levure Briochin
2 œufs
160 g de lait 1/2 écrémé
140 g de beurre doux ramolli

- Mettre dans le bol la farine, le sel, le sucre et la levure.
- Programmer **4 mn /** [bol] / [épi] et mettre le Thermomix en marche.
- Ajouter aussitôt, par l'orifice du couvercle, les œufs et le lait. Attendre quelques secondes et ajouter le beurre en dés.
- A l'arrêt de la minuterie, sortir la pâte du bol et la détailler en six pâtons.
- Rouler chaque pâton en boule et les disposer dans un moule à manqué.
- Couvrir d'un film alimentaire et réserver le moule au réfrigérateur.
- Le soir, mettre la brioche dans le four et programmer ce dernier pour qu'il démarre 30 mn avant l'heure du réveil, à 180° (th. 6), pendant 25 mn.
- Au réveil, la brioche est cuite !

Brioche rapide >



Brioche au levain tressée

Temps de préparation : 25 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 5 h + Cuisson au four : 25 mn

300 g de farine type 55
80 g de sucre en poudre
3 œufs
1 c. à café bombée de sel fin
15 g de levure boulangère fraîche
60 g de beurre doux ramolli en morceaux

Pour le levain :

100 g d'eau
10 g de levure boulangère fraîche
150 g de farine de blé type 55
1 pincée de sel fin

Pour la dorure :

1 œuf

- Commencer par le levain : verser l'eau dans le bol avec la levure émiettée et régler **2 mn / 37° / vitesse 2**.
- Ajouter la farine et le sel et pétrir **2 mn / / .**
- Réserver le levain pendant 3 h dans un saladier recouvert d'un linge.
- Au bout des 3 h, pétrir la brioche : mettre la farine, le sucre, les œufs et le sel dans le bol et pétrir **1 mn / / .**
- A la sonnerie, régler **10 mn / / vitesse 2**.
- Pendant la 9e minute, ajouter la levure émiettée, le beurre en morceaux et le levain réservé.
- A la fin de la minuterie, sortir la pâte du bol en la farinant légèrement si besoin, la rouler en boule et la faire lever 1 h dans un saladier recouvert d'un linge et placé dans un endroit chaud.
- Au bout de ce temps, rabattre la pâte sur un plan de travail fariné, et découper trois pâtons de taille égale.
- Rouler chaque pâton sur lui-même, pour l'allonger à environ 30 cm, et tresser la brioche sans serrer.
- Placer la tresse dans un moule à cake et faire lever 1 h au four réglé à 60°.
- Sortir ensuite le moule du four et régler ce dernier à 180° (th. 6).
- A l'aide d'un pinceau alimentaire, passer délicatement l'œuf battu en omelette sur la surface de la brioche pour la dorure et cuire 25 mn au four préchauffé à 180° (th. 6).

Brioche mousseline

Temps de préparation : 15 mn +Thermomix 2 mn 30 sec + Attente : 1 nuit + Cuisson au four : 30 mn

Pour 1 grande brioche ou 2 petites

350 g de farine type 55
4 œufs
100 g de sucre en poudre
170 g de beurre mou en morceaux
20 g de levure boulangère fraîche
1/2 c. à café de sel fin

- Mettre la levure émiettée et 20 g d'eau dans le bol et mixer **30 sec à vitesse 3**.
- Ajouter le reste des ingrédients et régler **2 mn / / .**
- Vider la pâte dans un récipient hermétique et laisser une nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, fariner la pâte et la placer dans 1 grand moule à brioche ou 2 petits.
- Couvrir et laisser de nouveau lever la pâte environ 2 h dans un endroit sec.
- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Cuire au four environ 30 mn à 180° (th. 6).

Baguette viennoise

Temps de préparation : 20 mn + Thermomix : 4 mn 30 sec + Attente : 1 h + Cuisson au four : 15 mn

Pour 4 baguettes

25 g de levure boulangère fraîche
260 g de lait 1/2 écrémé
500 g de farine type 55
100 g de beurre doux ramolli
1 c. à café de sucre en poudre
1 c. à café 1/2 de sel
1 œuf

- Mettre dans le bol la levure émiettée avec le lait, et régler **2 mn / 37° / vitesse 1**.
- Ajouter la farine, le beurre en morceaux, le sucre et le sel, et pétrir **2 mn 30 / /** .
- Mettre la pâte dans un saladier recouvert d'un linge et laisser pousser 30 mn, elle doit doubler de volume.
- Au bout de ce temps de pousse, rabattre la pâte pour en chasser l'air et la couper en quatre pâtons égaux. Façonner chacun des trois pâtons avec les mains de manière à leur donner une forme de baguette.
- Déposer les baguettes sur une plaque de cuisson farinée. Enfourner 30 mn à 40-50° (th. 1) pour la deuxième pousse.
- Au bout de ce temps, sortir les baguettes du four et régler ce dernier à 220° (th. 7-8).
- Battre l'œuf en omelette et en badigeonner délicatement la surface des baguettes à l'aide d'un pinceau alimentaire.
- Cuire au four 15 mn à 220° (th. 7-8).

Cramique

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 20 mn + Attente : 2 h 30 + Cuisson au four : 40 mn

Pour 6 personnes

500 g d'eau
150 g de raisins de Corinthe
200 g de lait 1/2 écrémé
20 g de levure de boulanger fraîche
500 g de farine type 55
2 œufs
1 pincée de sel
100 g de beurre ramolli
1 œuf pour la dorure

- La veille, verser l'eau dans le bol, régler **5 mn / 100° / vitesse 1**. Ajouter les raisins dans l'eau bouillante et programmer **10 mn / 100° / /** . Egoutter avec le panier de cuisson et réserver une nuit.
- Mettre dans le bol le lait et la levure et régler **1 mn / 37° / vitesse 1,5**. Ajouter la farine, les œufs, le sel et le beurre et pétrir **2 mn 30 / /** . Ajouter les raisins et mélanger **1 mn / / vitesse 2**. Mettre la pâte dans un saladier et laisser lever pendant 1 heure à température ambiante.
- Beurrer un moule à Cramique ou à cake. Rompre la pâte à la main et façonner un boudin de la longueur du moule. Poser la pâte dans le moule, dorer la surface à l'œuf battu et laisser à nouveau lever à température ambiante pendant 1 h 30 (la pâte doit pratiquement remplir le moule).
- Préchauffer le four à 200°. Laisser cuire pendant 10 minutes, puis baisser la température à 180° pendant 30 minutes.
- Démouler et laisser tiédir.

Gâche vendéenne

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 6 mn + Attente : 3 h + Cuisson au four : 45 mn

110 g de lait 1/2 écrémé
1 sachet de levure boulangère déshydratée
550 g de farine type 55
2 œufs + 1 pour la dorure
110 g de sucre en poudre
1 c. à soupe de crème fraîche
1 c. à café d'eau de vie
1 c. à café d'eau de fleur d'oranger
110 g de beurre salé ramolli
1 c. à café de sel fin

- Verser le lait dans le bol, ajouter la levure, et régler **2 mn / 37° / vitesse 3**.
- Ajouter le reste des ingrédients (sauf l'œuf pour la dorure), en prenant soin de mettre en dernier le beurre en morceaux et le sel, et pétrir **4 mn / /** .
- Sortir la pâte du bol, et la mettre dans un saladier. Faire lever environ 2 h dans le four réglé à 50°. Elle doit presque doubler de volume.
- Au bout de ce temps de pousse, rabattre la pâte sur un plan de travail fariné, et la façonner en ovale sur une plaque de four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Remettre au four à 50°, et laisser lever à nouveau 1 h.
- A l'issue de ce temps, sortir la gâche du four, et préchauffer ce dernier à 160° (th. 5-6).
- Passer l'œuf battu sur la surface de la gâche à l'aide d'un pinceau alimentaire, la grigner sur toute sa longueur et la cuire 45 mn au four à 160° (th. 5-6).

Conseil Thermomix

Voilà une recette de brioche légère et sans œuf (à part celui utilisé pour la dorure que vous pouvez remplacer par un peu de lait). Selon votre goût, vous pouvez également remplacer l'eau de fleur d'oranger par de la vanille liquide ou par de l'eau de vie ou du rhum.

Tresse suisse

Temps de préparation : 25 mn + Thermomix : 5 mn 30 sec + Attente : 2 h + Cuisson au four : 20 mn

25 g de levure boulangère fraîche
300 g de lait
60 g de beurre doux ramolli
500 g de farine
80 g de sucre semoule
1 c. à café de sel

- Mettre dans le bol le lait avec la levure et le beurre en morceaux, et programmer **3 mn / 37°/ vitesse 2**.
- Ajouter la farine, le sucre et le sel, et pétrir **2 mn 30 / /** .
- Réserver la pâte dans un saladier recouvert d'un linge, et laisser lever 1 heure, la pâte doit doubler de volume.
- Après ce temps, rabattre la pâte à la main et l'étaler en un grand rectangle de 1 à 2 cm d'épaisseur. Découper des lanières de 1 à 2 cm de large sur 20 cm de long.
- Rouler chaque lanière sur elle-même pour lui donner une section ronde.
- Tresser les lanières par trois, sans serrer, pour former les tresses.
- Les déposer sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé, et laisser pousser à nouveau pendant 1 heure à 1 h 30.
- 1/4 d'heure avant la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Badigeonner ensuite la surface des tresses d'œuf battu, à l'aide d'un pinceau alimentaire.
- Cuire au four pendant 20 mn à 180° (th. 6).

Conseil Thermomix

Vous pouvez, avant d'enfourner, parsemer la surface des tresses de pépites de chocolat.



Chaussons aux pommes

Préparation : 20 mn + Thermomix : 9 mn + Cuisson au four : 30 mn

Pour une douzaine de chaussons

Pour la pâte feuilletée :

300 g de farine de blé type 55
300 g de beurre en morceaux congelé au préalable
150 g d'eau froide
2 pincées de sel

Pour la compote :

3 pommes (environ 300 g)
Jus d'un demi-citron
50 g de sucre en poudre
Cannelle en poudre selon goût
1 jaune d'œuf pour dorer

- Congeler le beurre en morceau à l'avance. Mettre tous les ingrédients pour la pâte dans le bol et mixer **25 sec / vitesse 6.**
- Mixer **10 sec / / vitesse 2** afin de décoller la pâte du bol.
- Etaler la pâte sur un plan de travail bien fariné en un rectangle et la replier en 3.
- Répéter cette opération 3 fois ou plus, en abaissant à chaque fois la pâte à l'aide du rouleau et un peu de farine.
- Eplucher les pommes, ôter les trognons et le mettre dans le bol avec le jus de citron, le sucre, la cannelle et 1 cuillerée à soupe d'eau. Programmer **8 mn / 90° / vitesse 2**. Réserver et laisser refroidir.
- Préchauffer le four à 220° (th. 7-8).
- Abaisser la pâte au rouleau, découper des ronds de 10 cm de diamètre, et les allonger en ovale au rouleau. Garnir chaque chausson d'une ou deux cuillerées de compote refroidie. Veiller à ne pas trop garnir le chausson afin de pouvoir les fermer hermétiquement. Fermer les chaussons en humectant les bords et en soudant avec des dents d'une fourchette.
- Mélanger le jaune d'œuf avec un peu d'eau puis appliquer au pinceau.
- Mettre au four pendant 30 mn à 220° (th. 7-8) et baisser la température à 180° (th. 6) en fin de cuisson si les chaussons deviennent trop foncés.

Conseil Thermomix

A la fin de la cuisson, badigeonnez les chaussons d'un mélange de beurre fondu et de miel pour un aspect encore plus appétissant.

Petits pains au lait

Temps de préparation : 20 mn + Thermomix : 4 mn 30 sec + Attente : 1 h 15 + Cuisson au four : 15 mn

Pour 20 petits pains au lait

500 g de farine type 55
3 œufs
10 g de sel fin
50 g de sucre
25 g de levure boulangère
120 g de beurre doux ramolli
200 g de lait froid

- Mettre le lait et la levure émiettée dans le bol et régler **2 mn 30 / 37° / vitesse 2**.
- A la sonnerie, ajouter la farine, 2 œufs, le sucre et le sel. Régler **2 mn** / / .
- Au bout de 30 sec de pétrissage, ajouter le beurre mou par l'orifice du couvercle.
- Sortir la pâte du bol et la mettre dans un grand saladier dans un endroit tempéré. Recouvrir d'un linge et laisser pousser 45 mn.
- Au bout de ce temps, fariner légèrement la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne colle, et la déposer sur un plan de travail légèrement fariné lui aussi.
- Rabattre la pâte et la couper en deux pâtons égaux.



1 Prendre une moitié de pâte et l'étaler en un long rectangle avec les mains. Le rouler sur lui-même pour obtenir un cylindre, en pressant sur la "soudure" avec les paumes de la main.



2 A l'aide d'un couteau, couper le cylindre en dix tronçons égaux.



3 Rouler chaque tronçon sur lui-même, avec la paume de la main, pour lui donner une forme de boule.



4 Toujours avec les mains, allonger ces boules en long pour donner leur forme aux pains au lait.

Petits pains au lait >



- Répéter ces opérations avec la deuxième moitié de pâte.
- Poser les pains sur une plaque de cuisson, et enfourner à 50° (th. 1) pendant 1/2 h pour la deuxième pousse.
- Sortir ensuite les pains du four et monter la température à 240° (th. 8).
- Pendant ce préchauffage, battre un œuf en omelette et passer cette dorure sur chaque petit pain à l'aide d'un pinceau alimentaire.



5 Faire ensuite des petites incisions sur chaque petit pain avec des ciseaux de cuisine.

- Cuire 15 mn à 240° en surveillant la cuisson ; les petits pains au lait sont cuits quand ils prennent une belle couleur dorée.
- Laisser refroidir sur grille.

Conseil Thermomix

Le temps de cuisson peut varier d'un four à l'autre, les 15 mn sont données à titre indicatif, d'où l'importance de surveiller la cuisson au-delà des dix premières minutes. Si vous utilisez deux plaques de cuisson superposées pour cuire les 20 pains au lait en même temps, choisissez le mode « chaleur tournante » de votre four électrique. De même, le temps de pousse variera en fonction de la température de la pièce (idéalement 21 à 22°) et de son degré d'humidité : plus la pièce est chaude et humide et plus la pousse sera rapide.

Croissants express

Temps de préparation : 25 mn + Thermomix : 4 mn 45 sec + Attente : 4 h + Cuisson au four : 15 mn

Pour 12 à 16 croissants

120 d'eau
120 g de lait 1/2 écrémé
2 sachets de levure Briochin
500 g de farine type 55
50 g de sucre en poudre
1 c. à café de sel fin
50 g de beurre doux ramolli en morceaux

250 g de beurre doux congelé au préalable en morceaux
1 œuf pour la dorure

- Mettre l'eau, le lait et la levure dans le bol et programmer **2 mn / 37° / vitesse 3**.
- Ajouter la farine, le sucre, le sel, les 50 g de beurre et pétrir **2 mn / /** .
- Laisser lever la pâte 2 h dans le bol.
- Au bout de ce temps, ajouter les morceaux de beurre congelé et mixer **45 sec / vitesse 6**.
- Etaler la pâte en rectangle sur un plan de travail fariné et le replier en trois avant de la faire pivoter d'1/4 de tour. Répéter ces opérations 2 fois.
- Réserver ensuite au réfrigérateur pendant 20 mn.
- Abaisser ensuite la pâte en un rectangle de 3 mm d'épaisseur et de 20 cm de large.
- Dans cette bande, découper des triangles d'une douzaine de centimètres de base sur 20 cm de hauteur.
- Rouler les triangles sur eux-mêmes, de la base vers la pointe, sans trop serrer.
- Déposer les croissants sur une plaque de four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, recouvrir d'un linge et laisser pousser dans un endroit chaud suffisamment longtemps pour qu'ils doublent de volume et atteignent presque leur volume final (en fonction de la température et du degré d'humidité, le temps sera variable et peut aller jusqu'à 2 à 4 h).
- Préchauffer le four à 210° (th. 7).
- Passer délicatement la dorure (l'œuf battu en omelette) sur les croissants à l'aide d'un pinceau alimentaire, et enfourner à four chaud 15 à 20 mn.

Conseil Thermomix

Vous pouvez soit cuire la totalité des croissants en même temps, en utilisant plusieurs plaques de cuisson et en choisissant le mode chaleur tournante de votre four, soit les congeler juste après le façonnage. Il suffira alors de les sortir du congélateur le soir, de les laisser décongeler et pousser sur votre plan de travail pendant la nuit et de les passer 1/4 d'heure au four le matin.

Escargots briochés aux fruits confits

Temps de préparation : 30 mn + Thermomix : 4 mn 30 sec + Attente : 1 h 30 mn + Cuisson au four : 20 mn

Pour 15 escargots

200 g de lait
25 g de levure boulangère fraîche
500 g de farine type 55
2 œufs + 1 pour la dorure
50 g de sucre en poudre
1 c. à café bombée de sel fin
120 g de beurre doux ramolli
250 g de fruits confits en petits morceaux

Pour la crème pâtissière :

350 g de lait 1/2 écrémé
2 œufs entiers + 1 jaune
40 g de farine
50 g de sucre semoule

- Mettre l'eau, le lait et la levure dans le bol et programmer **2 mn 30 / 37° / vitesse 2**.
- A la sonnerie, ajouter la farine, 2 œufs, le sucre et le sel, et pétrir **2 mn** / / .
- Au bout de **30 sec** de pétrissage, ajouter le beurre mou en morceaux par l'orifice du couvercle.
- Sortir la pâte du bol et la mettre dans un saladier recouvert d'un linge. Laisser pousser 45 mn.
- Pendant ce temps, faire la crème pâtissière : mettre tous les ingrédients dans le bol et régler **7mn / 90° / vitesse 4**. Laisser refroidir dans un saladier.
- A la fin des 45 mn, étaler la pâte en une bande de 30 cm, sur environ 5 mm d'épaisseur. Répartir sur sa surface la crème pâtissière réservée et les fruits confits.
- Rouler ensuite la bande sur elle-même afin d'obtenir un boudin homogène, sans serrer.
- Couper des tronçons de 2 cm de largeur et les poser à plat sur deux plaques de four préalablement recouvertes d'une feuille de papier sulfurisé.
- Laisser reposer à nouveau 45 mn.
- A 15 mn de la fin du temps de repos, préchauffer le four à 200° (th. 6-7).
- A l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonner la surface des escargots de l'œuf battu, et cuire au four 20 mn à 200°.

Conseil Thermomix

Vous pouvez soit cuire la totalité des escargots en même temps, en utilisant plusieurs plaques de cuisson et en choisissant le mode chaleur tournante de votre four, soit les congeler juste après le façonnage. Il suffira alors de les sortir du congélateur le soir, de les laisser décongeler et pousser sur votre plan de travail pendant la nuit et de les passer 20 mn au four le matin.



"Petits restes" et Jeux d'enfants

Croissants aux amandes

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 8 mn 30 sec + Cuisson au four : 10 mn

4 croissants
Amandes effilées

Pour la crème d'amande :
120 g de poudre d'amande
120 g de sucre en poudre
120 g de beurre ramolli en morceaux
2 c. à café de rhum
2 c. à soupe rase de farine type 55
1 œuf

Pour le sirop :
20 g de rhum
50 g de sucre en poudre
1/2 gobelet d'eau

Conseil Thermomix

Cette recette, déclinable de la même manière pour les pains au chocolat, a permis à des générations de boulangers de recycler les viennoiseries invendues de la veille. N'hésitez pas à faire de même !

- Préchauffer le four à 210° (th. 7).
- Faire le sirop : mettre tous les ingrédients dans le bol et programmer **8 mn / 100° / vitesse 1**.
- Couper les croissants en deux. Imbiber les deux faces de chaque croissant du sirop, à l'aide d'un pinceau alimentaire.
- Préparer la crème d'amande : mettre tous les ingrédients dans le bol et programmer **30 sec / vitesse 5**.
- Répartir la moitié de la crème d'amande sur les bases des croissants.
- Refermer les croissants et répartir sur leur surface l'autre moitié de la crème. Ajouter quelques amandes effilées en surface et cuire au four 10 mn à 210° (th. 7).

Pudding aux fruits secs

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 12 mn + Attente : 15 mn + Cuisson au four : entre 30 mn et 1 h

1 litre de lait 1/2 écrémé
100 g de beurre
250 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
250 g de pain dur
3 œufs
50 g de raisins secs macérés dans du rhum
60 g d'abricots secs
100 g de figues sèches
50 g de pépites de chocolat

- Verser le lait dans le bol, avec le beurre en morceaux, le sucre et le sel, régler **12 mn / 100° / vitesse 1**.
- Pendant ce temps, couper le pain en petits morceaux et réserver dans un saladier.
- Préchauffer le four à 200° (th. 6-7).
- A l'arrêt de la minuterie, verser le mélange du bol sur le pain dur, et laisser s'imbiber 15 mn en remuant de temps en temps.
- Ajouter les œufs battus en omelette et les fruits secs sur le pain et mélanger.
- Attendre un peu que la préparation refroidisse avant d'ajouter les pépites de chocolat, et remplir aussitôt un moule à manqué ou des petits moules individuels.
- Cuire au four à 200° (th. 6-7), 30 mn pour des moules individuels et 1 h pour un moule unique.

Croissants aux amandes >

À partir de 4 ans

Pâte à modeler

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 16 mn

120 g de gros sel
240 g de farine
60 g de maïzena
350 g d'eau
2 c. à soupe d'alun de potassium
2 c. à coupe d'huile d'amande douce
Colorants alimentaires de différentes couleurs

- Mettre le gros sel dans le bol et mixer **25 sec / vitesse 10**.
- Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter tous les ingrédients sauf le colorant, et mixer **10 sec / vitesse 4**.
- Programmer ensuite **15 mn / 100° / vitesse 2**, en ôtant le gobelet, et en aidant avec la spatule pendant les deux dernières minutes pour bien faire retomber la pâte au fond du bol.
- Sortir la pâte du bol, la laisser refroidir légèrement avant de la séparer en pâtons.
- Faire alors la coloration en incorporant l'encre ou le colorant à chaque pâton, en le pétrissant à la main.
- Laisser complètement refroidir à température ambiante avant de la conserver dans des boîtes hermétiques.

Conseil Thermomix

Important : cette pâte à modeler n'est pas un aliment. Elle est donc à proscrire aux petits enfants qui portent les jouets à la bouche. De même, nettoyez naturellement tous les éléments du Thermomix avec du produit vaisselle, de l'eau chaude et un abondant rinçage aussitôt après avoir réalisé la pâte.
Le sel d'alun de potassium est un produit que vous trouverez dans toutes les pharmacies.
La quantité de pâte obtenue est suffisamment conséquente pour la séparer en six ou sept pâtons que vous pourrez colorer différemment. Pour cela, si vous ne disposez pas de colorant alimentaire, pensez aux cartouches d'encre des stylos à plume, elles conviendront parfaitement. Vous pouvez aussi utiliser des encres à dessin.

Pâte à sel

Temps de préparation : 3 mn + Thermomix : 20 sec + Cuisson au four : entre 30 mn et 2 h

100 g de gros sel
200 g de farine
100 g d'eau

- Mettre le gros sel dans le bol et mixer **5 sec / vitesse 10**.
- Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter la farine et l'eau et mixer **15 sec / vitesse 4**.
- Les objets réalisés avec cette pâte se cuisent au four à 120° (th. 4), entre 30 mn et 2 h en fonction de la taille de l'objet réalisé.

Conseil Thermomix

Cette pâte peut-être colorée avec de la gouache ou du colorant alimentaire. Elle se conserve plusieurs jours dans une boîte hermétique dans le bas du réfrigérateur.



Pain perdu

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 15 sec + Cuisson à la poêle : 6 mn

2 œufs
300 g de lait
1 sachet de sucre vanillé
8 tranches de pain rassis
2 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe d'huile
Sucre en poudre
Confiture
Chocolat en poudre

- Mettre dans le bol les œufs, le lait et le sucre vanillé, et mixer **15 sec / vitesse 5**.
- Verser la préparation dans un plat. Y tremper quelques secondes les tranches de pain rassis, sur chaque face, en faisant attention de ne pas trop ramollir le pain.
- Faire chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle.
- Cuire les tranches de pain dans la poêle, 3 mn sur chaque face, et saupoudrer ensuite de sucre, de chocolat en poudre ou de confiture avant de déguster.

Glossaire

- **Abaisser** : étaler la pâte finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- **Amidon** : glucide présent dans la farine.
- **Bouler** : donner la forme d'une boule à un pâton.
- **Coulage** : liquide (eau ou lait) nécessaire à la confection de la pâte.
- **Détrempe** : mélange de farine et d'eau (éventuellement de levure), qui, une fois associé au beurre lors du tourage, donnera le feuilletage.
- **Dorure** : appareil (mélange liquide, souvent composé d'un œuf battu ou de jaune d'œuf allongé de lait) servant à colorer et donner un aspect brillant aux brioches et viennoiseries.
- **Gluten** : présent dans la farine de blé, son rôle est essentiel dans la fabrication du pain car il possède des qualités d'élasticité qui permettent d'obtenir les alvéoles de la mie du pain.
- **Grigne** : fente réalisée en long à l'aide d'une lame de rasoir sur le dessus du pain. Les grines sont effectuées juste avant d'enfourner.
- **Grignette** : petit outil de boulangerie utilisé pour effectuer les grignes. On peut facilement le bricoler soi-même en enmanchant une lame de rasoir sur un petit bout de bois .
- **Façonnage** : action de donner sa forme finale au pain (boule, baguette…), il est effectué avant la dernière pousse.
- **Fariner** : action de saupoudrer de farine le plan de travail ou la pâte avant de la travailler.
- **Feuilletage** : méthode employée pour faire la pâte feuilletée.
- **Levain** : morceaux de pâte que l'on laisse fermenter pour ensuite le mélanger à une nouvelle pâte.
- **Lever** : se dit de la pâte qui fermente et qui gonfle, sous l'action de la levure.
- **Levure** : champignon microscopique qui assure la fermentation de la pâte et donc sa pousse.
- **Mouler** : mettre une pâte en moule avant de la cuire.
- **Pliage** : action de replier une pâte sur elle-même dans le but de faire un feuilletage.
- **Pousser** : cf Lever
- **Rabattre** : redonner son volume initial à une pâte qui a levé, en la malaxant avec les mains afin d'en chasser le gaz.
- **Tourage** : manière d'intégrer le beurre à la pâte, lors de la réalisation du feuilletage et des viennoiseries.

Index

Le B.A.-BA

Les Pains quotidiens

Les Pains spéciaux

Les **Pains exotiques**

Les **Pains spéciaux sucrés**

Les **Viennoiseries**

« Petits restes » et **Jeux d'enfants**

Achevé d'imprimer en janvier 2007
sur les presses de l'Imprimerie Wauquier
Bonnières-sur-Seine (France)
Tél. : 01 30 93 13 13

ISBN 978-2-916912-04-2

REMERCIEMENTS



Nous tenons à remercier tout d'abord Gérard Têtedoie qui présente le double avantage de bien connaître le Thermomix, puisqu'il est conseiller dans la région nantaise, et d'avoir 30 ans de boulangerie derrière lui. Ses précieux conseils et ses recettes personnelles nous été indispensables pour la réalisation de ce livre.

Merci également à l'ensemble du groupe des *Testeurs Thermomix*, tous débutants dans la réalisation du pain. Leurs expériences et leurs questions nous ont permis de concevoir ce livre avec toutes les étapes et les conseils nécessaires à la réussite des recettes, même les plus compliquées : Carole Béouche-Berthaud, Karine Danigo, Isabelle Davieau, Emmanuelle Dupeuble, Grégory Gangneux, Stéphanie Garrec, Nathalie Gautheron, Isabelle Hervouët, Laurence Le Gac, Valérie Le Quéré, Isabelle Louis, Sébastien Magniette, Mylène Mélinand, Olivier Prunault et Hélène Suet.

Merci enfin aux personnes du réseau de vente qui nous ont proposé leur aide : Céline Albora, Jean-Paul Besançon, Mme Bihler, Gary Boidin, Arlette Bonnevie, Cathy Brachotte, Laurence Coulon, Nelly Faivre, Morag Fredj, Sophie Hanon-Jaure, Jacqueline Lignier, Simone et Charles Malaber, Nathalie Pruniaux, Bruno Romuald, Maryline Stella, Jeanette Yorillo.

Direction éditoriale	Sandra Jossien - Vorwerk France
Développement des recettes	David Fleury (responsable)
Création graphique	Cécile Bélonie - Emphase
Mise en page	Anne Le Corre
Prise de vue et stylisme	Michel Leprêtre

VORWERK

Le meilleur pour votre famille

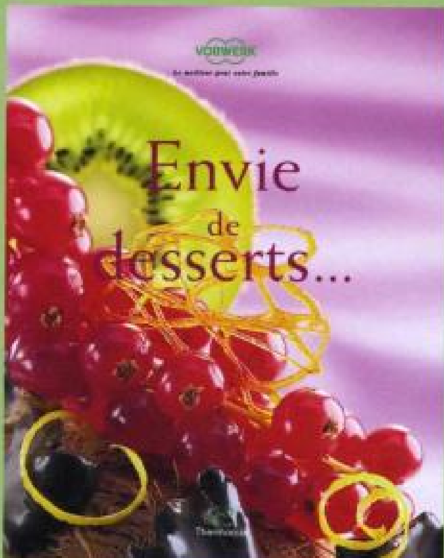
Vorwerk France
Société en commandite simple
5, rue Jacques Daguerre
Case Postale 40 626
44306 Nantes Cedex 3
Tel : 02 51 85 47 47
www.vorwerk.fr

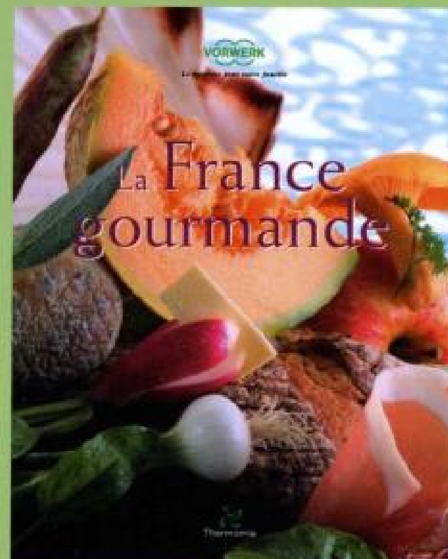
Thermomix

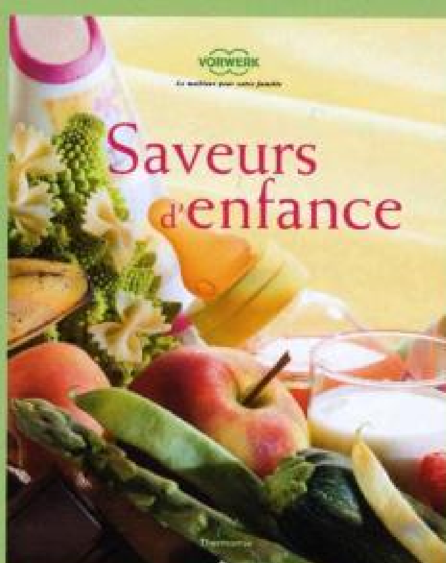
VORWERK

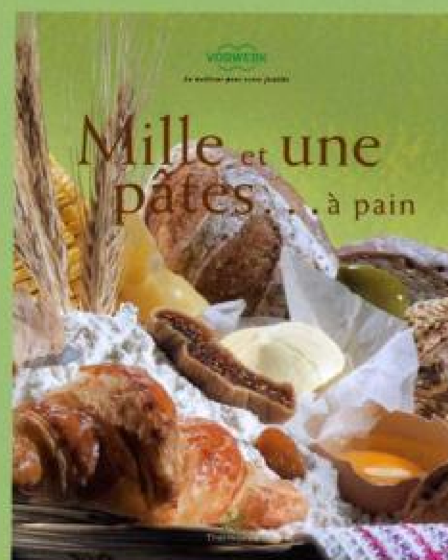
Le meilleur pour votre famille

La bibliothèque Thermomix TM 31









Thermomix